

かごしま お魚 再発見

バショウカジキ

鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらおうこのコーナーも、早くも3回目。今回は、けっこうな大物ですよ〜！

秋になると
遠い海からやってくる地魚



その昔、魚はとれる場所とされる時期に食べるのがあたりまえでした。いわゆる地産地消です。ところが、外国から輸入された冷凍の魚がふつうに手に入る今の時代、魚の地域性や季節性は消え去ろうとしています。そんな中、今でも季節感あふれる地魚として親しまれているのがバショウカジキです。名前の由来は大きな背びれがバショウ（ワカリヤス）く言えばバナナの葉に似ていること。

カジキの仲間には外洋域、つまり遠くの海にすんでいるものが多いですが、バショウカジキは毎年秋になると鹿児島近海にやって来て、流しさし網や定置網でとられます。流しさし網とは、バレーボールのネットのように網の面が垂直になるようにして海面をただよわせ、泳いでいる魚をからめてとる漁具です。

やはり定番料理は刺身。ほんのりと甘みのある赤身は鹿児島ならではのおいしい秋の味覚です。今晚あたりいかがですか？お店でさがしてみましょ。



バショウの葉

似てるかな？



おすすめ！



バショウカジキの刺身

おさかな★クイズ

鹿児島ではバショウカジキを別の名前で呼ぶことがあります。つぎのなかのどれでしょう。

- ① あきたろう
- ② うみたろう
- ③ やまたろう

たろうくんって
ことは男の子？



クイズの答えと解説は、
P35を見てね。

バショウカジキ

インドー^{たいへいよう}太平洋の^{おんたいいき}温帯域から^{ねったい}熱帯域にかけて^{ぶんぶん}分布するマカジキ科の^{せかな}魚で、^{せんちようめーと}全長2m以上になり^{いじよう}ます。

カジキの仲間^{なかも}はあまり^む群れを

つくりませんが、バショウカジキ

^{すうひき}は数匹で^{ぎよくん}エサの魚群を^お追いか

大きな^せ背びれを^{ひろ}広げて^{せかな}と

んぼし、^{なが}長くて^{うわ}するどい^{あご}上あ

たたいて^{よわ}弱らせてから^た食べる^{しゆう}習性^{せい}があります。

