

かごしま お魚 再発見

アカムツ

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えるこのコーナー。今回は、先日話題になったあのお魚です！

「のどぐろ」で知られる
全国区の高級魚



アカムツには「のどぐろ」という別名があります。どこかで聞いたことがある名前ですね。そう、テニスの錦織圭選手が全米オープン準優勝という快挙を成しとげ、帰国時の会見で「食べた」と言った魚です。アカムツは錦織選手の出身地である島根県をはじめとする山陰地方や北陸地方で比較的多く水揚げされる。全国的に有名な高級魚です。「のどぐろ」と呼ばれるのは口の中が真っ黒なためです。

この魚、鹿児島近海でもたくさんとれるのをご存知ですか？アカムツは脂ののつたとてもおいしい魚。塩焼きは最高ですね。焼きながら、したり落ちる脂をじっと眺めてください。ふと我に返った瞬間、同じようにしたり落ちる自分のよだれに気が付くことでしょう。刺身は皮付きのままさつとあぶるのがおすすめです。錦織選手は会見のあと、たくさん「のどぐろ」を食べたようです。ぜひ、あなたもどうぞ。



おくちの中がまっくろ！



おすすめ！

アカムツの塩焼き

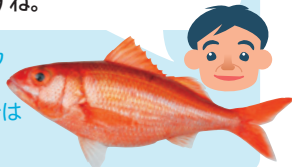


アカムツの刺身(炙り)

アカムツではないアカムツ

鹿児島の海にはハチジョウアカムツという魚がいます。私の大好きな、とてもおいしい魚です。アカムツの仲間？…いいえ、フエダイの仲間です。アカムツはムツではなく、ハチジョウアカムツはアカムツではありません。魚の世界は奥が深いでしょ。ちなみに、ハチジョウアカムツは鹿児島では「きんぎょ」。ややこしいですね。

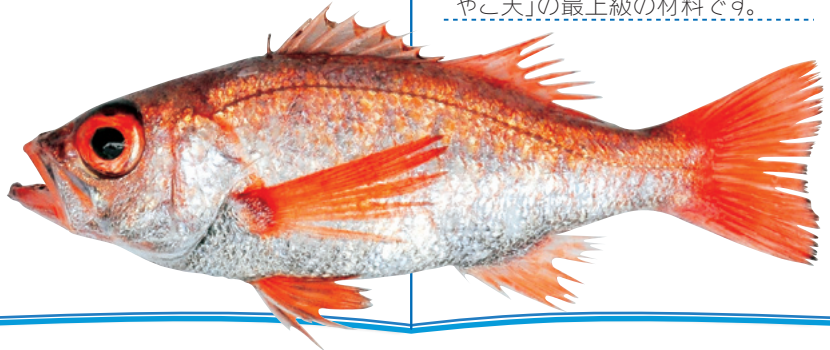
ハチジョウアカムツ
(鹿児島ではきんぎょ)



アカムツ

ふくしま たいへいようがわ にいがた にほんかいがわ
福島(太平洋側)・新潟(日本海側)
かごしま ぶんぶく すいしん
から鹿児島にかけて分布し、水深
100~200mの海底付近にすんで
います。ムツという名前の黒っぽい

からだ ぎかな
体をした魚がいますが、アカムツ
はムツの仲間(ムツ科)ではなくホ
タルジャコ科の魚です。ちなみ
に、ホタルジャコは愛媛名産「じ
やこ天」の最上級の材料です。



大富 潤(おとみ じゅん)：鹿児島大学水産学部教授。6月(June)生まれの潤はエビの研究を最も得意とするAB(エービー)型。おいしい魚料理のある店に大富あり。魚への愛は一途で、今日もどこかで魚を食べる楽しさを伝えている。MBCラジオ「たんぼ倶楽部」(月~金10:00~12:50)内コーナー「ととナビ」で毎週木曜12時すぎからお魚情報をお届け中。【主な著書】九州食 食べる地魚図鑑(南方新社)【旬を味わう魚食ファイル】(南方新社)など。