

かごしま お魚 再発見

ハマダイ

大富先生(鹿児島大学水産学部)に、鹿児島のお魚のことを教えてもらえらるこのコーナー。今回は、鹿児島県のシンボリックな深海魚をご紹介します！

かごしま深海魚研究会のキャラクター
鹿児島県が誇る、美しくおいしい深海魚



Y子「鹿児島県のうんまか深海魚って、だいぶ有名になってきたよね」

N美「うん。この前、深海魚イラストコンテストの表彰式やっていたしね」

Y子「大賞を受賞した、しのみやなつみちゃん。応募のときは6歳だったけど、受賞のときは7歳になってたんだったよ」

N美「なに、そのデビューな情報……っていうか、私と同じ名前じゃん」

Y子「なつみちゃんが描いた絵がハマダイだったので、かごしま深海魚研究会のキャラクターがかわいいハマダイになったらいいよ。ほら、これ。Tシャツも売ってるんだよ」

N美「まあかわいい。私もTシャツ欲しいー！」

オススメ!
ハマダイ料理



ハマダイの刺身



ハマダイの酒蒸し



ハマダイの煮付け



そうなんです。かごしま深海魚研究会のイメージキャラクターはハマダイなんです。まちがいに鹿児島を代表する地魚の一つですから。「深海魚って気持ち悪い」なんて思っているそのアナタ……、ハマダイに失礼ですよ。

ハマダイは、知る人ぞ知るきれいな白身の高級魚。大きくなるほど脂がのって、甘みが増します。深海魚らしく一年中が旬で、おいしくない時期はありません。いちばんのおすすめは刺身ですが、鍋、煮つけ、塩焼き、酒蒸しなど、どんな料理でも極上の味が楽しめます。「うんまか深海魚」のシンボリック存在ですから。

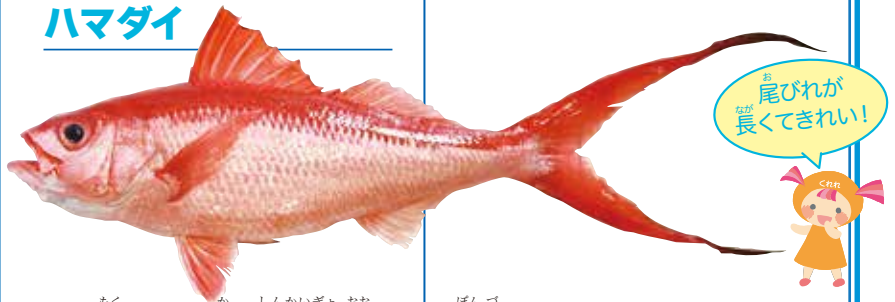
口の大きなハマダイ？

鹿児島の魚類市場では、「口の大きなハマダイ」が水揚げされることがあります。見た目はハマダイのようですが、大きい口のほかに尾びれが長くないという特徴もあります。この魚、じつはハマダイではありません。オオクチハマダイという別の種類の魚です。鹿児島や沖縄の深海にすんでいます。とてもレアな魚です。おいしいオオクチハマダイ、見つけてみたいと思いませんか？



▲オオクチハマダイ

ハマダイ



お尾びれが長くてきれい!



スズキ目フエダイ科の深海魚。大きなものは全長1mを超えます。南西諸島のように島が点々とならんだ南の海域の、深海の底からつき出た「岩の山」のまわりにすんでいて、

本釣りやはえなわでとられていきます。長い尾びれが印象的な美しい魚で、鹿児島では「ちびき」、沖縄では「あかまつ」、東京では「おなが」と呼ばれています。

プロフィール

大富 潤(おとおみ 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]『九州発 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。

