

# かごしま お魚 再発見

## アオダイ

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、ハマダイと同じ仲間の青い深海魚をご紹介します！

魚体はあのプロ球団のチームカラー「ぼた」と呼ばれるうんまか深海魚



かごしま深海魚研究会のイメージキャラクターは前号のクレセールで紹介した真つ赤な魚ハマダイですが、ハマダイと同じ仲間には青い魚もいるんです。その一つがアオダイ。もちろんこれも鹿児島島の「うんまか深海魚」です。昔は「ハマダイにまじって釣られる魚」という位置づけで、白身魚の一つとしてよく食卓に上っていたようですが、今では高級魚の仲間入りをしました。鹿児島で「ぼた」と呼ばれている魚、それがアオダイです。奄美では「うんぎやるまつ」、沖縄では「しちゅーまち」。南に行けば呼び名が変わります。ところで、今シーズンはオリックスバファローズが強かったですね。何の話かわかりますか？…そう、プロ野球です。

わが阪神タイガースは後半で失速してしまいました。同じ関西の球団のバファローズは優勝しました。アオダイは青を基調とした体に、ひれを中心にくすんだ黄色が入った魚で、それはまさにオリックスバファローズのユニフォームのイメージなんです。そう、バファローズはアオダイ軍団だったんです。アオダイのいちばんおすすめは刺身。大型になればなるほど脂のりがよく、弾力のある食感と脂の甘みがなんともいえない、とてもおいしい魚です。煮付けはもちもちとした食感が楽しめます。みそ汁にすると、皮目の脂の甘さをみそが引き立てます。もちろん焼いても揚げても、鍋も絶品。この冬はアオダイで決まり！

### オススメ！アオダイ料理



アオダイの刺身



アオダイの煮付け



アオダイのみそ汁

### おさかな★クイズ

名前に「アオ」がつく魚はアオダイのほかにもいます。次の中で、本当にいる魚はどれでしょう。

- 1 アオギス
- 2 アオメエソ
- 3 アオミシマ
- 4 アオハタ
- 5 アオチビキ

クイズの答えと解説は、P20を見てね。

### アオダイ



黄色いヒシがおしゃれだね！



種子島・屋久島から琉球列島、伊豆諸島、小笠原諸島といった、島が点々とならんだ南の海の、深海の底からつき出た“岩の山”のまわりですんでいて、ハマダイなどととも

本釣りやはえなわでとられています。名前に「タイ」がついてもタイの仲間(タイ科)ではなく、スズキ目フエダイ科の深海魚です。全長50cmくらいになります。

### プロフィール

大富 潤(おおとみ 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。

