

かごしま お魚 再発見

チョウチョウウオ

オススメ!
チョウチョウウオ料理

チョウチョウウオの刺身



チョウチョウウオの塩焼き



チョウチョウウオのから揚げ

R君「食べてもおいしいしね」
Mさん「えっ、食べるの?」
R君「知らないの? チョウチョウウオはとてデリシャスな魚なんだよ」

私のいちばんのおすすめは刺身ですが、もちろん焼いても揚げてもおいしくいただけます。塩焼きは魚自体の脂でソテーのように仕上がります。食べると心がほかほかしますよ。

Mさん「チョウチョウウオって、水族館でよくみるきれいな魚だよね」

はないですけどね。

春です。色とりどりのお花畑にひらひらと舞うチョウウオのすがたを見ていると、心がほかほかしますよね。でも、チョウウオの舞いは陸上だけではないんです。海の中にもいるんです。…そう、チョウチョウウオ。

Mさん「なんだかかわいそう」
R君「食べてみればわかるよ」
R君の言うとおりです。体が平べったくて身の量が少なく、さばきにくいのが難点ですが、チョウチョウウオはとても脂がのつたおいしい白身の魚。ほとんど流通していないのが不思議なくらいです。それほどたくさんはとれないからでしょうね。まだ信じてくれないそのアナタ…、だまされたと思って一度食べてみてください。とはいっても、なかなか食べられる機会はないですけどね。

水族館にいるかわいい魚
おいしいことをご存じ?



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るこのコーナー。今回は、水族館でも見られるチョウウオのような魚を紹介!

チョウチョウウオには仲間がいっぱい

チョウチョウウオ科の魚は世界に120種類以上、日本国内だけでも50種類以上います。その中で、チョウチョウウオのほかに私が食べたことがあるのはトゲチョウチョウウオ、スダレチョウチョウウオなどです。この仲間は体の模様が白と黄色と黒の組み合わせでできたものが多いんです。阪神タイガースの色。優勝祈願!



▲トゲチョウチョウウオ

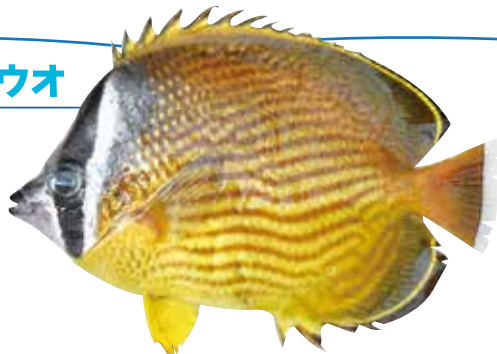
▲スダレチョウチョウウオ

チョウチョウウオ

縦じまが
きれいだね!



チョウチョウウオの仲間(スズキ目チョウチョウウオ科)にはいろいろな魚がいますが、その多くは熱帯のサンゴ礁にすんでいます。しかし、その中のチョウチョウウオという名前



の魚は九州本土や本州の浅い海でも見ることができます。全長は20cmくらい。頭に白と黒の帯があり、黄色い体に茶色い縦じまが走ったきれいな魚です。

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。

