

かごしま お魚 再発見

キュウシュウヒゲ

オススメ!
キュウシュウヒゲ料理キュウシュウヒゲの
から揚げキュウシュウヒゲの
素揚げキュウシュウヒゲの
一夜干し

Y依 「キュウシュウヒゲっていう魚、知ってる？ 今まさに、売り出し中らしいよ」
F花 「もちろん知ってる。この前、鹿児島市内の料理店で食べた。むっちゃおいしかったわ」
Y依 「今でこそ私たちも食べる事ができるようになったんだけど、以前は漁師さんの網に入っても海に捨てられていたんだって。食べられるお店は、かごしま深海魚研究会のメンバーのお店だけなんだよ」
F花 「それって、『鹿児島のうんまか深海魚ございます』って書いてあるお店やろ？」
Y依 「そつ。かわいいのほり旗もあるしね。最近はスーパーでも売られるようになったから、安く買って自分で料理することもできるんだよ。しかも、調理済みで、あとは揚げたり焼いた

りするだけ。楽チンだよ」
F花 「うそー、ほんま？ どここのスーパー？ 今度買って、居酒屋さんの味を家で楽しもうと」
F花さんは関西出身の「この花咲くや」姫。沖縄出身のY依さんはなんと、私と誕生日が同じなんです。お二人とも「うんまか深海魚」に詳しいですね。キュウシュウヒゲは錦江湾のどんとこ漁でたくさんとられますが、今までは全て海に捨てられていました。でも、本当はとてもおいしい魚。なんと、中骨がやわらかいので、そのまま食べられるんです。素揚げ、から揚げ、塩焼き、煮付け、何でもOKですよ。
 SDGsが叫ばれる今、だれも見えない海の上で、すでにもつたいない「現象」が起きています。アナタならどうしますか？

「もつたいない」をなくそう
中骨がやわらかくおいしい魚



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、海に捨てたかもしれない、本当はおいしい深海魚をご紹介します！

とてもかわいい“正義の味方”

キュウシュウヒゲを正面から見ると、なんてかわいいことでしょう。今までこの魚に、にらめっこで勝った人はひとりもないんですよ。良く引き分けですね。なんせ、彼はなかなか笑いませんから。

キュウシュウヒゲはクセのないおいしい白身の魚。私たちが食べることで漁師さんは収入が増え、働きがいが増します。このかわいい魚は将来の海を守る正義の味方でもあるんですよ！

キュウシュウヒゲ



▲キュウシュウヒゲの顔

お顔がかわいい
うんまか深海魚だよ！



かごしま うみ はげん なまえ
鹿児島^の海で発見され、名前^に「^くキュウシュウ」がつく^{たら}目^そココダラ^科の魚。南日本の水深115mから400mくらいまでの海底にすむ^{かい}深^{かい}海魚で、全長は25cmほど。オスより

もメスのほうが大きくなります。錦江湾の深いところにたくさん^すんでいて、メスはほぼ1年中^う卵を産みます。かごしま深海魚研究会の活動により、有効利用が進められています。

プロフィール

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。

