

かごしま お魚 再発見

ボラ

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、捨てたらもったいない、寒い時季にこそ食べたい魚をご紹介します！

からすみだけじゃない
とてもおいしい出世魚



川の中でびよんと
ジャンプしてるよ！



突然ですが、「ごこのつまり」の「ごこ」って何だかご存じですか？ あの大きな哺乳類のトドではなく、魚のボラのことです。ボラは出世魚。大きくなるにつれて「おぼこーい↓い↓ほらーと」と呼び名が変わります。「ごこのつまり」は「結局のところ(思わしくない結果)」という意味です。行きつく先が「ごこ」で、ブリやスズキなど、他の出世魚に比べると味が落ちるという評価からこう言われるようになりまして。

ボラといえば、あの高級珍味からすみの親ですね。からすみはボラの成熟した卵巣で作られます。ボラの産卵期は秋から冬にかけて。この時季の雌の卵巣はとても高い値段で取り引きされます。てまひまかけて作られた、からすみはおいしいですが、そのままおつまみとして食べても、からすみパスタなどにしてもいいですね。

一方で、卵巣を取り除いたあとのボラの身は捨てられます。売れても二束三文です。ブリやスズキとはちがう扱いなんです。ね。しかし、私は断言します。寒い時季の寒ボラの身は脂がのって、抜群においしいんです！とろりとした心地よい食感のお刺身は、甘みも抜群です。もちろん、煮ても焼いても揚げて甘みは変わりません。売られているのを見つけたら、即買って食べましょう。魚の味は時季や場所によって変わることを知っていれば、得をしますよ。

オススメ!
ボラ料理



ボラの刺身



ボラのフライ



からすみパスタ

はんぎり出し

鹿児島県霧島市国分の伝統行事に、はんぎり出しがあります。土地を干拓する際に作られた潮だまりで江戸時代に始まった精進落としての行事です。「はんぎり」というのは馬のエサを入れる底の浅い桶のことで、これを取り付けたいかだを竹の棒であやつって移動しながら、投網で魚をとります。

ねらう魚は「えっな」と呼ばれるボラの幼魚。とれた「えっな」は背こしにして、みんなで酢みそで食べるんだとか。ぜひ次世代に残してほしい行事です。

ボラ



日本各地の岸近くの海や川の下流にすんでいる、ボラ目ボラ科の魚。全長1m近くになりますが、よく見られるのは50cmくらいです。正面から見ると、逆三角形の顔をしていま

す。港などから海をながめると、いかにも不器用そうにくりかえしジャンプしてはそのまま着水している魚を見ることがありませんか？ それはおそらくボラです。

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。