

かごしま お魚 再発見

ヤマメ

オススメ!
ヤマメ料理

ヤマメの塩焼き



ヤマメの姿寿司



サクラマスの刺身

「〆〆何年、海で泳いでないわ」というそのアナタ…、もしも魚に生まれ変わるとしたら、どんな魚がいいですか？ ファインディング・ニモのカクレクマノミ？ それとも凶暴なホホジロザメ？ …心がきれいなアナタにお似合いなのは、ヤマメだと思いますね。海の魚ではないですけどね。漢字で書くと「山の女の魚。なんて美しい名前でしょう！ サケの仲間、溪流の女王ですよ。」えっ、サケの仲間が九州にいるの？」とお思いでしょうね。いるんですよ。とてもめずらしいですけどね。パーマークと呼ばれる斑紋がならんだ魚体は美しいですが、銀色に輝く顔、そして大きな口は、どうみても「肉食系」。サケの仲間

の顔立ちです。そんなギャップもいじやないですか。見た目が美しいヤマメは食べてもおいしい魚。塩をふって串にさし、たき火で焼いて食べる。きれいな河原でこんなことができたなら素敵ですよ。塩で焼くのは定番の食べ方で、大自然が味わえると言っても過言ではないでしょう。刺身もおいしいですね。しかし、天然のヤマメにはエサ由来の、人体に害のある寄生虫がいることがあるので要注意。実は、現在私たちが食べているヤマメの多くは養殖物です。人工のエサを食べているので寄生虫の心配はほとんどありません。でも、海のものでも山のものでもやっぱり旬の天然の魚はおいしいですよ。

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、からだの模様が美しい、おいしい川魚をご紹介します！

名前も見た目もとても美しい
食べてもおいしい「溪流の女王」



海に降りればサクラマス

サケやマスの仲間は同じ種類であっても、一生を川で過ごす陸封型と、一度海に降りてから卵を産むために川にもどってくる降海型に分かれます。同じ種類なので学名は同じですが、日本語ではちがう名前がつけられています。ヤマメは陸封型で、降海型のはサクラマスと呼ばれ、体は銀色でヤマメよりもずっと大きくなります。一度冷凍にしたサクラマスの刺身、いわゆるルイベはとてもおいしいです。大海原でたくわえた天然の脂がたっぷりのっていますよ。

▼サクラマス



ヤマメ



ほっかいどう きゅうしゅう みず つめ かわ
北海道から九州の、水の冷たい川の
じょうりゅう もく か
上流にすんでいるサケ目サケ科の
さかな ぜんちよう センチ おお
魚。全長20cmくらいのものが多いで
すが、大きいものは30cmを超えま
す。体にパーマークと呼ばれるグレ

いっばい せいはんもん
一っばい小判型の斑紋がならんで
います。ヤマメは川で生活をしますが、
いっしょう あいだ かわ うみ い き
一生の間に川と海を行き来するもの
はサクラマスという別の名前と呼ば
れ、体は銀色で大きくなります。

斑点模様が
並んでる！

きれいな



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。

