

かごしま お魚 再発見

スミクイウオ

オススメ!
スミクイウオ料理

スミクイウオの刺身(炙り)



スミクイウオの南蛮漬け



スミクイウオのフライ

最近の子どもは「サケは切り身で泳いでいる」と思っている。なんていう話がありましたよ。 「えっ、本当にそんな子いるの?」 と思ったものでした。実物を知らないで食べているということですね。

では、アナタがいつも食べている、市販のお弁当のおかずや「白身魚の〇〇」なんていう名前の料理になつている魚の、泳いでいる姿をご存じですか? じつは、それらの多くは外国の海でとられる深海魚なんですよ。

「サケは切り身で…」は他人事と言えますか? そんなアナタにぜひ知ってほしい魚がスミクイウオ。もっかが売りに出し中のうんまか深海魚の一つです。鹿児島では、錦江湾にもいますが、主に阿久根から枕崎にかけての薩

摩半島の沖で行われる底びき網(通称、たかえび漁)でたくさんとられています。

見た目、グロテスクですか? ほとんどの場合、うろこがはがれた状態で船に上がってきますので、ちよつと汚らしい印象があるかもしれませんが、上品な白身のおいしい魚です。かごしま深海魚研究会の取り組みで、最近では「鹿児島島のうんまか深海魚ございます」のポスターをかかげた料理店で食べることができます。また、スーパーで鮮魚として売られていることもあります。調理は簡単なので、自分で好みの料理を作ってもいいですね。身はやわらかく、加熱すると意外にしっかりとります。刺身に煮付け、塩焼き、南蛮漬け、何でもOKですよ。

ちよつと汚らしい印象? 上品な白身のおいしい魚



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、口の中が真っ黒なうんまか深海魚をご紹介します!

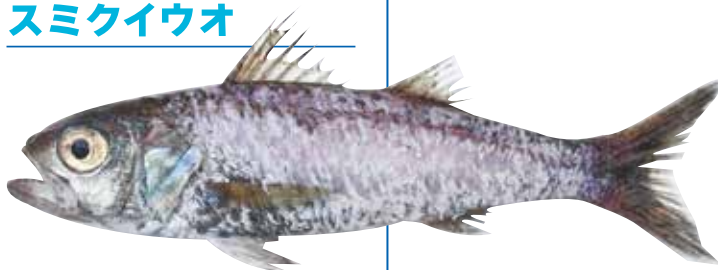
お魚さんの形を覚えてみよう!



スミクイウオの由来

名前の由来は文字通り墨(すみ)を食べた魚。口の中が真っ黒なんです。あの高級な深海魚、アカムツが「のどぐろ」と呼ばれるのも同じ理由です。ほとんど光のない深海には発光バクテリアを共生させた“光る”生き物がいます。そんな生き物を食べると口の中やおなか光って、目立ってしまいます。そこで、黒い遮光カーテンでかくすことで敵から身を守るというわけでも、生き物の色やかたちはすべてに意味があるんですね。

スミクイウオ



日本各地、東シナ海、南シナ海からオーストラリア、南アフリカにも分布するスズキ目スミクイウオ科の魚です。以前はのどぐろ(アカムツ)と同じホタルジャコ科の魚でしたが、別の仲間

になりました。全長は20~30cm。水深200~500mの深海に多く、底びき網などでとられますが、これまではねり製品の原料にされる以外ほとんど見向きもされませんでした。

プロフィール

大富 潤(おとおみ 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。

