

鹿児島島の魚の魅力

あつたらしか!!

最近、魚を食べましたか？

食べた魚はサーモンやタイセイヨウサバといった輸入魚ばかりになっていませんか？

それは実に、あつたらしか（もったいない）。

鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「ご当地グルメ」。その魅力をお伝えします。



南北600キロにわたり、水深0メートルの干潟から1千メートルの深海まで多様な顔を持つ鹿児島島の海。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部教授の大富潤さん(54)は「鹿児島島の海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾(錦江湾)だけで水揚げが可能な深海水性のエビで、漁獲対象になるくらいまとまって生息するのはここだけです。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237メートルという奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと。まさに私たちの財産です」と力を込めます。

「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約300種類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚(地魚)は魚屋の減少であまり目になくなりましたが、今なお魚市場

中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。

「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外にも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島島の魚。食べないなんてもったいない! まずは知ることから始めませんか。

長島の「さかな」といえば...

「鯨王」

かごしまのさかなブランドに認定されている東町漁業協同組合の「鯨王」。

その歴史は古く、昭和41年のハマチ養殖から始まりました。昭和57年には養殖ブリのアメリカ輸出を始め、平成10年には養殖魚の加工において世界で初めてHACCPという食品の国際的な品質・安全管理手法の認証を受けることができました。これにより、平成15年からはEU圏へ生鮮ブリの輸出を始めるなど、海外への輸出量を増やしてきました。

平成21・22年に連続して発生した赤潮により甚大な被害を受けましたが、組合員と同組合が一丸となって再興を図り、平成28年度には経済事業取扱高325億円を超える実績を残すまでとなりました。



かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索



かごしま魚市場ツアー

by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部



鹿児島市中央卸売市場魚類市場で、遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめです。

●開催日時: 11月末までの毎週土曜日 早朝7:00(6:45集合)

●参加料: 大人2,000円、小人1,000円

◎申し込み・問い合わせ先

南薩観光GSE ☎099-298-9880

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。

魚のすごいポテンシャル

「以前、雑魚として捨てられていた小エビに『ヒメアマエビ』と名づけて売り出したところ、関東でおいしさが認められ、1キロ、500円、アオリイカと同値程度で取引されるようになりました。安くておいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』はその時期にしか味わうことのできない『旬』のものも多くあります。もし料理店や市場で知らない魚を見つけたら、ぜひ味わってみてほしいですね」



鹿児島大学水産学部水産学科大富潤教授

1963年兵庫県生まれ。1991年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に『九州発 食べる地魚図鑑』『魚食ファイル 旬を味わう』(南方新社)、『かごしま海の研究室だより』(南日本新聞社)などがある。現在食べた魚の種類は900種。1000種類制覇を目指している。

や物産館、移動販売などで購入できます。

これまで約900種の魚を食べてきた大富さんは、「鹿児島」の魚の魅力を強調します。