

あつたらしか!!

鹿児島島の魚の魅力

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（もつたない）
 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
 位の干潟から1千位の深海まで多
 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
 すね」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し
 なくなりましたが、今なお魚市場

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。

「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掛けたら、
 ぜひ味わってみてほしいです」

魚のすごいポテンシャル

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。



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。