

あたらしや!!

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、あたらしや（もったいない）
 鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「**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
 呎の干潟から1千呎の深海まで多
 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2
 37呎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



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
 学専攻終了。
 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）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。

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
 1,500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。安くてもおいしくても、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
 すね」

魚のすごいポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビ