

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。



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。

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。まさに私たちの財産です。すね」と力を込めます。

「鹿児島」の魚の魅力
鹿児島海や川では、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。