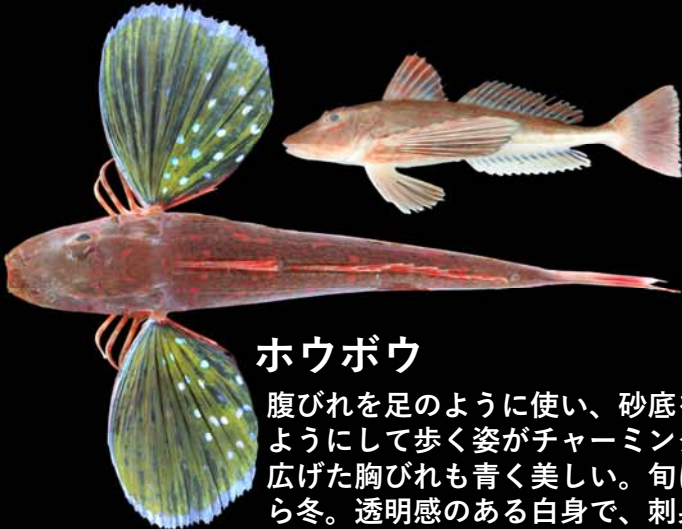


めいつの地魚紹介③

—目井津オススメの魚たち—



ホウボウ

腹びれを足のように使い、砂底を這うようにして歩く姿がチャームな魚。広げた胸びれも青く美しい。旬は秋から冬。透明感のある白身で、刺身や薄造りに最適。フランス料理ではブイヤベース用の食材としても評価が高い。



ハマトビウオ

トビウオの仲間の中でも特に大きくなる種類で、全長50センチほどに成長する。旬は冬で、目井津では秋から春先にかけて水揚げが多くなる。トビウオの中では最もおいしいともいわれ、刺身や干物で食べると特に美味。トビウオを使用した魚うどんは日南の名物。



オキアジ

日本には約60種類のアジが生息しており、その形は種類によって様々。写真のオキアジは全身真っ黒なアジの仲間である。旬は秋から冬で、目井津でもこの時期水揚げが多くなる。味は非常に美味で、脂がのって真っ白な身は何にしても合う。



クロホシフエダイ

近年シブダイの名で人気が高まってきている高級魚フエダイの仲間。目井津での水揚げも多く、ほぼ毎日見かける。味も非常に美味で、透明感のある白身は絶品。小さなものは塩焼きや干物などにするとより美味しく食べられる。



ホウセキキントキ

超高級魚キンメダイの仲間と思われがちだが、キントキダイという全く異なる魚。しかし味の評価はキンメダイに引けを取らないほどに美味しい。刺身や塩焼きなど比較的何にでも合うが、個人的なオススメは干物と味噌汁。将来的に高級魚になってもおかしくない魚である。



イトヒキアジ

背びれと尻びれの先端が糸状に伸びることが名前の由来。全長1メートルにもなる大型のアジ。いかつい顔をしたこの魚が目井津ではほぼ毎日水揚げされている。味の評価はよく、刺身や焼き物、フライなど、何にしても美味しく食べられる。



アカアマダイ

言わずと知れた高級魚。大きいものは非常に高いが、サイズが小さくなると途端にお買い得な魚に変化する。柔らかく甘みのある白身はまさに上品。熱を通すとより一層旨味が引き立つ。塩焼きや干物などの簡単な料理から、酒蒸しや揚げ物など何にしても一級品のおかずとなる。



トラカマス

食べる以外にも目井津の魅力を紹介できる魚といえばこれ。熱帯の魚で、今まで日本には分布していなかったと思われていたが、ここ目井津で日本産第1号が発見され、和名が付けられた。黒潮が当たる目井津だからこそ発見できた魚だろう。食用とされているがシガテラの報告もあり注意が必要。