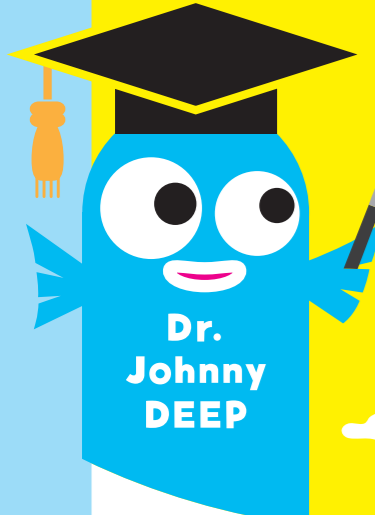


かごしま美味深海ってなに？

水深200m以上の深さを、
深海と言います。

実は、かごしま近海って、深海だらけなんです！

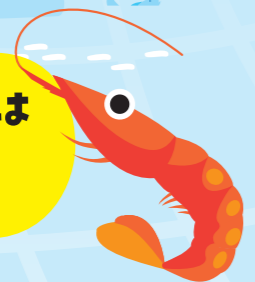
①豊かな海に囲まれた鹿児島県では、ブリやカンパチなどの養殖だけでなく、
薩摩甘エビと言われるタカエビ漁など、深海に住むエビを狙ったエビ漁も盛んです。



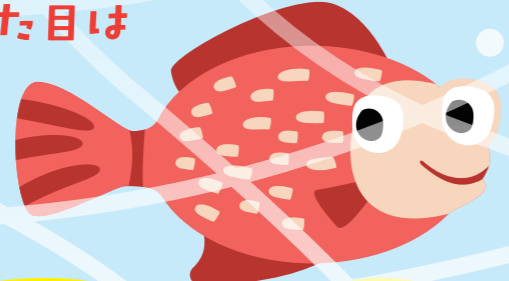
Dr.
Johnny
DEEP



ぼくら、エビたちは
深海がすみか
なんだよ。



暗く光が届かない高水圧の
深海に住む魚たちの見た目は
ちよっぴりヘンテコ…



ぼくたち深海に住む魚もいっしょに
水あげされちゃうんだよね～

日本 財団 海と日本 PROJECT



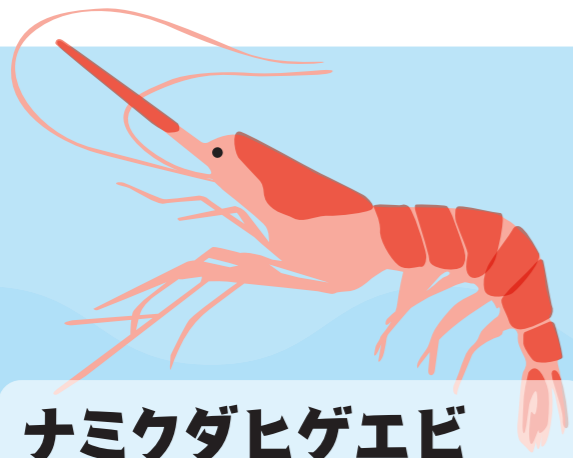
②エビと一緒に水揚げされる深海魚。
ところが、と～っても美味しいのに、
その不思議な見た目のせいで
地元ではあまり消費されずに
県外へ出荷されたり
廃棄されたりするものも…
もったいないね



③地元で獲れる
新鮮で美味しい深海魚を
地産地消することは、
輸送距離も短くて済むため
CO2排出量を削減し
海水温上昇を抑えることに
つながります。

かごしまの深海魚を
知って美味しく食べることで、
かごしまの豊かな海洋環境を
守っていきましょう。

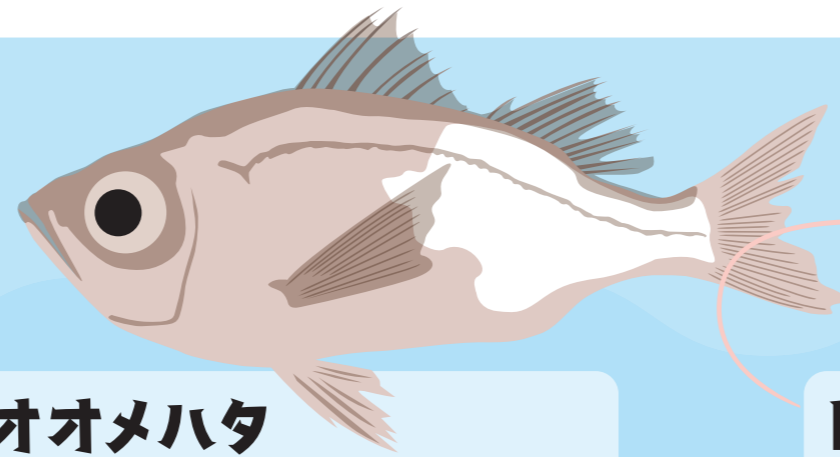
美味しい深海のなかまを紹介するよ！➡



ナミクダヒゲエビ

Solenocera melantho

水深130~400mに生息。長い第1触角を束ねると、中が空洞の「管」になるのが和名の由来のエビ。このエビを対象にした漁をしているのは、錦江湾だけ! 身の部分だけでも十分美味しいですが、頭部分がとても美味しいので焼いて殻ごと食べるのがおすすめ!



オオメハタ

Malakichthys griseus

水深100~600mに生息。鹿児島ではメバル(目張)とも呼ばれており、大きいものだと15cm程度になる深海性の魚。身質は淡白で、どんな食べ方でも美味しいです!

ヒゲナガエビ(タカエビ)

Haliporoides sibogae

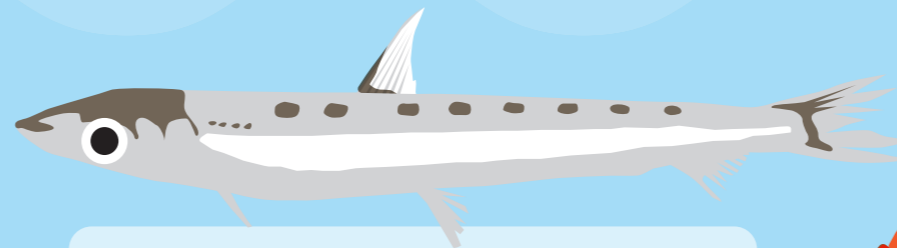
水深200~600mの深海に生息するタカエビは、別名薩摩甘エビといわれるほど、甘いエビ。プリプリとした食感、アマエビのような甘さが特徴です。



アカムツ

Doederleinia berycoides

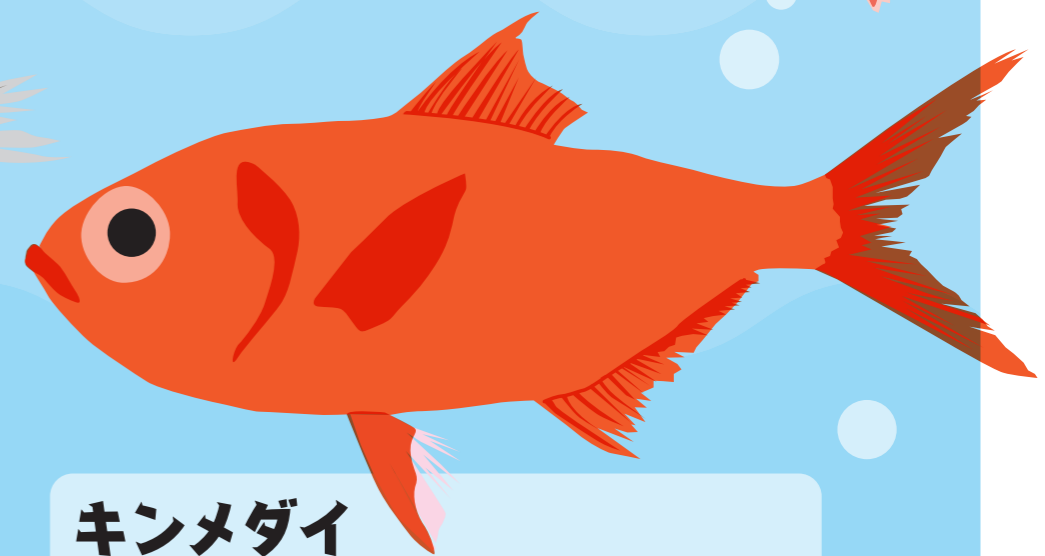
水深100~200mに生息。口の中が黒いので、「のどぐろ」とも呼ばれています。主に山陰・北陸地方で多く水揚げされますが、全国的な知名度は高く高級魚として扱われています。



カゴシマニギス

Argentina kagoshima

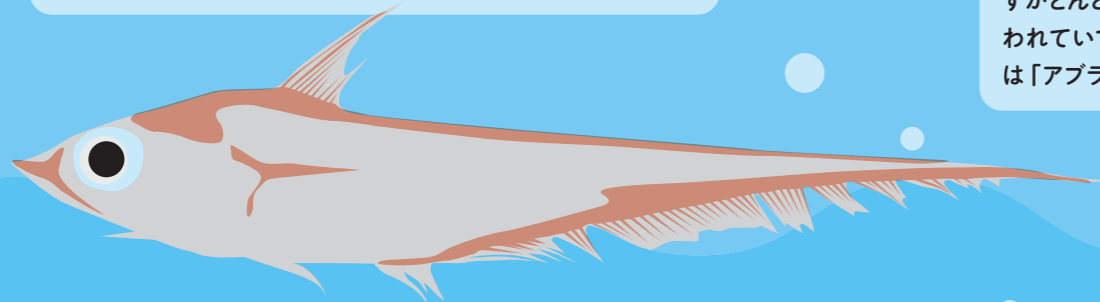
「鹿児島」という名前がついているニギス科の魚。水深150~450mに生息。クセのない白身で中骨も柔らかいのでそのまま揚げても食べられますが、刺身にしても美味しいです。



キンメダイ

Beryx splendens

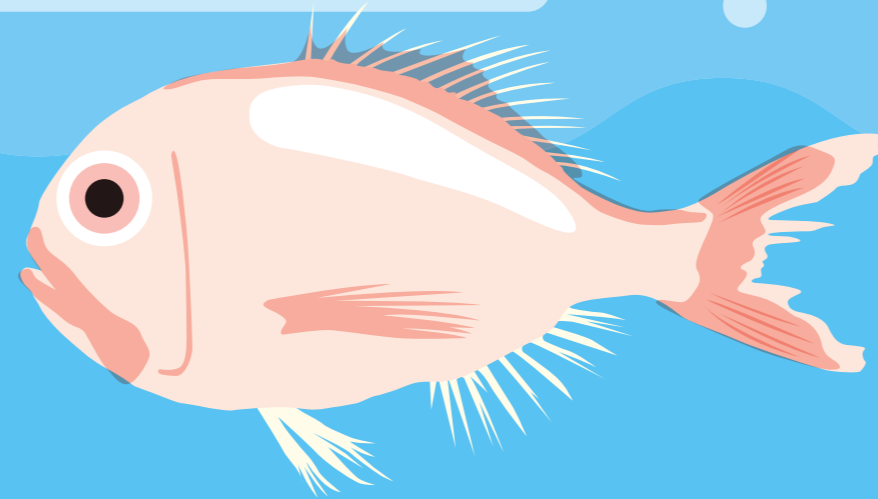
北海道以南で獲れる水深100~800mに生息。目が金色に見えることが名前の由来。高級魚として知られており、全国的に知名度の高い魚。煮つけにするのが一番おすすめですが、刺身でも美味しいです。



キュウシュウヒゲ

Coelorinchus jordani

水深120~380mに生息。大きいものだと20cm程度になる魚。錦江湾の底曳網漁(とんとこ漁)でたくさん獲れます。ユニークな顔立ちで頭が大きく可食部が少ないですが、食べると美味しいので唐揚げや南蛮漬けてぜひ食べてみてください!



ヒメアマエビ

Plesionika semilaevis

水深130~800mに生息。体長5~7cm程度の小さなエビ。とんとこ漁でたくさん獲られるエビで頭を外して売られていることが多いです。その日獲れを生で食べるのが一番おすすめですが、小さいので素揚げやかき揚げにするのもおすすめ!

