

春のさかな

まだい -Madai-

桜色に染まる魚の王様

古来より「百魚の王」として尊ばれ、お祝の席に欠かせないさかな。体は全体的に赤く、鮮やかな青い斑点がある。特に春は体が桜色になり、身に脂がのって美味しくなることから「桜鯛」と呼ばれる。県内では沿岸各所でとれる。
全長30~100cm。

あさり -Asari-

殻の中身は旨みでいっぱい

干潟に生息する二枚貝。「漁(あさ)」ことが語源。有明海は全国有数の産地で、八代や天草では「ツクシギア」と呼ばれることもある。殻の模様は矢継(がすり)や山形模様、放射線、波型など様々。殻のまま汁の身にすると美味で、むき身にして佃煮やゆたにも料理される。
全長約4cm。

きびなご -Kibinago-

身は小さくとも味は大物

イワシの仲間、丸みを帯びた体で銀白色の筋がある。寿命は1~2年で、産卵は初夏。卵は岸近くの海藻に産み付けられる。キビナゴ刺し網漁や、棒受網漁でとられる。刺身や天ぷら、フライなどにして食べるほか、干物や煮干にも加工される。
全長約10cm。

こういか -Kouika-

さざなみ模様の体はふっくら

甲の部分にさざ波模様があり、「いかのふね」と呼ばれる石灰質の貝殻を持つ。海藻や海底に沈む木の枝に産卵する習性を利用したイカ籠(かご)漁法でとられる。肉が厚く柔らかいことから刺身のほか、天ぷらや煮物などにしても美味しい。
外套長約17cm

夏のさかな

あじ -Aji-

どんな料理でも味よきかな

大きな澄んだ目と体の側面中央に入る筋が特徴。沿岸に住み付く「キアジ」と沖合を回遊する「クロアジ」がある。「味が良い」ことからついたという名のとおり、旨みが多いさかな。刺身のほか、たたきや煮付けなど料理法も様々。いずれも格別に美味しい。
全長20~30cm。

いさき -Isaki-

磯の香高き白身の逸品

「イッサキ」「シマウオ」などと呼ばれるさかな。骨が硬く鋭いことから「鍛冶屋殺し」とも呼ばれる。小さくざらざらした黄金色のうろこを持ち、身は磯独特の香りが強く、あっさりとした味わい。刺身のほか揚物や煮物などに料理される。
全長50~60cm。

くるまえばい -Kurumaebi-

踊りはねる熊本県の代表選手

熊本県の県魚。淡い褐色の地に青褐色の縞模様があり、体を丸めると車輪のように見えることからクルマエビと呼ばれる。尾が青から黄色へと変化しているものが新鮮で、むき身を生で食べると美味しい。全国的に熊本県産のものは有名。
全長20~25cm

たこ -Tako-

むぎわらたこは旬の合言葉

8本の足や独特の姿態が親しまれている。名の語源は「多肢(たこ)」から。産卵前の夏場がもっとも美味しく、特に「梅雨だこ」「麦藁(むぎわら)だこ」と呼ばれる。ゆでダコや酢ダコなどにされるが、たこ焼きでもおなじみ。イタリアやスペインなどでも食べられる。
全長約60cm

はも -Hamo-

祭りのはもは味の極み

鋭い歯を持ち、強く「食む(はむ)」ことから名づけられたさかな。「梅雨の水を飲んで美味しくなる」といわれ、京都や大阪では祭りの料理として好まれる。小骨が多く「骨斬り」と呼ばれる特殊な料理法で知られているが、すり身にして食べるのも美味。
全長70~200cm

秋のさかな

がざみ -Gazami-

殻は固いが味は濃厚

通称「ワタリガニ」。甲羅の形は菱形で、4番目のひれ状になった足で海中を泳ぐ。有明海や八代海で多くとれる。秋から旨みを増す定番のご馳走。ゆでたり蒸したりするときれいなオレンジ色になる。
全長10~20cm。

しいら -Shiira-

大きな体と美味しさは食卓の味方

釣り上げる際、引きが強いことから「まんびぎ」とも呼ばれるさかな。県内では天草灘の沖合でとれる。張り出した頭が特徴。鮮度のいいものは刺身でも美味しいが、フライやムニエルなどでも食べられる。
全長90~180cm。

たちうお -Tachiuo-

魚の美味はこの塩焼きに尽きる

立って泳ぐ様子や、太刀に似ている姿から「たちうお」と呼ばれる。とれたてはキラキラと美しい輝きがある。内湾の「たちうお」は特に脂がのっており、塩焼き、煮付けはもちろん、新鮮なものは刺し身にしてもコリコリとした食感で美味しい。
全長60~120cm。

もちうお -Mochiuo-

天草で秋の到来を告げる魚

正式名は「イボダイ」。県内では「シズ」と呼ばれることもある。小型ではあるが、脂がのって美味。白身の肉質は煮付けにもいいが、新鮮であれば刺身も格別。
全長約20cm。

冬のさかな

がらかぶ -Garakabu-

体は真っ赤でもその身は真っ白

一般的には「かさこ」と呼ばれるさかな。背びれの鋭いとげと大きく張り出した目が特徴的。真っ赤な体に反して、身は白身であっさりした味わい。唐揚げや煮付けなど、頭から尾まですべて食べることができる。
全長約30cm。

このしろ -Konoshiro-

漢字で書いても旬は冬

産卵前の冬が旬なことから「鯨」と書く。県内では「ツナシ」と呼ばれることが多い。大きさによってしんこ、こはだ、このしろと呼び名がかわり、1~2年で成魚になる。酢でしめて寿司だねとして食べられるほか、塩焼きや煮付けも美味しい。
全長約20cm。

ひらめ -Hirame-

姿と形が「ざぶとん」そっくり

夜行性で日中は砂に潜り、目だけ出している。肉厚で大きいものは「ざぶとんひらめ」の愛称で呼ばれる。産卵前の冬場に脂がのって美味しい。白身のあっさりした味で、刺身、特にひれの付け根の部分である「縁側」は美味。
全長約50cm。

ぶり -Buri-

大きくなるにつれ名が変わる出世魚

正月や婚礼などに欠かせない縁起の良いさかな。もじゃこ、やすこ、やす、はまちなどと大きくなるにつれ名前を変える「出世魚」。天草灘では一本釣、定置網漁などでとれる。刺身や照り焼きのほか「ぶり大根」として食卓にのぼることが多い。
全長約110cm。

くまもと四季のさかな

熊本県は天草灘と有明海、八代海を有する海の幸豊かな県です。その海から四季それぞれに「美味しい」さかなたちが漁獲されています。一度、その魚たちを味わってみてはいかがでしょうか。