

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。本年もよろしくお願ひいたします。

◆◆「旬の魚」 No. 58 カサゴ

「磯の笠子は口ばかり」とは口先ばかりで実行力のない人を揶揄する諺ですが、なるほどこの魚、頭と口が大きくて食べるところが少なめです。ただ、サイズが大きくなればそれなりに身もたくさんあって、白身で味も良いものだから大型は価格が高く、市場でも高級魚の部類です。日本各地の磯に棲息し、釣り人にもおなじみの魚。今月の旬の魚は、そんなカサゴの紹介です。

■カサゴってこんな魚です

カサゴはカサゴ目フサカサゴ科カサゴ属の魚で、同じ科のイソカサゴ属、オニカサゴ属、ミノカサゴ属の魚もカサゴの仲間。また、春告げ魚でおなじみのメバルはフサカサゴ科メバル属でカサゴと近縁種です。

姿は、頭や口が大きく、目は頭の上部に少し飛びだして、どことなく愛嬌のある顔をしています。えら蓋には棘があり、また背ビレや尻ビレの先も鋭い棘になっています。ヒレの棘に毒をもつことからカサゴ類の英名は Scorpionfish (サソリ魚)。強い毒を持つことで知られるミノカサゴやオニカサゴほどではありませんが、カサゴのヒレも刺されるとかなりズキズキと痛みます。体色は暗褐色から赤褐色まで変化に富み、深い場所に棲むカサゴほど赤みが強いようです。赤い光は海の深くまで届かないので、赤い体色が保護色になるからでしょうか。

●カサゴの写真

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/dispatch_guide.asp?id=61&file=1



■カサゴの分布と生態

カサゴは北海道以南から東シナ海にかけて、潮間帯から水深 80m くらいの藻場や岩礁域に棲息しています。繁殖期は、場所によって多少時期がずれるようですが、秋～春までと半年間もの

長期におよびます。これは10～11月頃に受精したメスが、5月頃にかけて数回に分けて仔を生むから。産卵ではなく「仔を生む」というのは、カサゴがお腹の中で仔を育てて出産する卵胎生の魚だからです。同じフサカサゴ科の魚でもカサゴやメバルは卵胎生ですが、オニカサゴ属やミノカサゴ族の魚は卵生です。

生まれた稚魚は数十日間海流にまかせて浮遊生活をおくり、動物プランクトンを食べて成長、やがて沿岸の藻場などに着底して生活を始めます。生後1年で体長10cmを超え、4～5年で雌は20cm前後、オスは25cm前後に成長します。成魚の餌はエビ、カニなどの甲殻類中心に小魚などです。

●カサゴの分布図

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=61&file=3



■カサゴの生き残り戦略

それほど敏捷そうには見えないカサゴがしぶとく生き残って広範囲に繁殖していることには秘密があります。棲む深さで体色を変え目立たなくしているのは前述しましたが、その他にもいろいろと生き残りの戦略をもっています。数回に分けて仔を生むのは、分散することで稚魚の全滅を防ぐため。また、稚魚が浮遊生活をおくり、広範囲にわたって散らばるのは、定着性が強く移動範囲が狭いカサゴが近親交配を防いで種の多様性を保ち、また新たな繁殖場所を確保するのに役立っているようです。

■カサゴの呼名

頭の模様が、傷が治ったあとの瘡蓋（かぶた）のようなので瘡子（かご）の説や、頭が大きくて笠をかぶったように見えるので笠子（かご）の説もあります。漢字では普通、後者の笠子を当てます。大阪での呼名はガシラです。頭が大きいので頭（かぶ）から転じたものと思っていれば、カシは痘痕（あは）の方言で、頭の模様がアバタのように見えることに由来するようです。全国各地で獲れ、おなじみの魚なので地方名も多く島根・鳥取など山陰ではポッカ、大分や瀬戸内ではホゴ、長崎ではアラカブとか短縮してカブと呼ばれます。

■カサゴの旬と産地

旬は仔を生む前の冬とされますが、味は通年あまり変わらず、いつ食べても美味しい魚です。カサゴの季語はメバルと同じ春です。市場への入荷も、冬場は時化が多くて多少減るものの通年あります。産地は、徳島や兵庫、山陰の鳥取から山口にかけて、長崎など。

■ウツカリされたウツカリカサゴ

ユニークな名前ですが、うっかりしたカサゴなのではなく、カサゴと非常によく似ているので魚類学者がうっかりしてカサゴと同種と考え、分類していなかったことから命名された魚です。カサゴより沖合いで獲れ、カサゴより大型で 50cm くらいになります。形はカサゴとそっくりですが体色が明るい赤色なので見分けができます。市場にも長崎から入荷があり、沖カブと呼ばれています。筆者はまだ食べたことがありませんが、大きめを鍋や刺身にしたら美味しそうですね。

●ウツカリカサゴの写真

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=61&file=2



■カサゴを釣る

カサゴは大阪湾でもたくさん釣れるので、番外編で釣り方のポイントを伝授しましょう。カサゴ専門で釣行する釣り人は少ないですが、お目当ての魚が釣れない時でも、とにかく底が岩礁の場所なら年中釣れるので、しごく重宝する魚です。餌は普通、塩サバや塩サンマの切身。その他、塩で締めたメゴチやイカの切身なども使います。

餌が底に着いたら、少しだけ餌を底から浮かせて誘ってやるのがポイント。カサゴの目は頭の上側に付いているので、斜め上方の餌が良く見えるのだそうです。これは釣りの達人から聞いた話です。また縄張りがあるので、一つの場所で喰ってこなかったら、こまめに餌の場所を移動してやるのもたくさん釣るポイント。引きがそれほど強くはないのでスリリングな釣りではありませんが、ぷるぷるとした引きが竿を通じて伝わってきて結構はまります。

■おさかなクッキング・・・カサゴ料理

カサゴは食性が主に動物系で、苔などをあまり食べないせいか磯魚特有のくせもなく、淡白な白身で上品な味の魚です。

カサゴ料理の本命は、何と言っても甘辛く炊いた煮付け。その他、酒蒸し、寒い時期ならばちり鍋もお勧めです。体の大きさからして身が少なめですが、大きめならば刺身にもできます。三

枚におろした身の皮側に熱湯をかけ、冷水でしめた湯霜造りにします。

小さめのものなら唐揚げや味噌汁がお勧め。唐揚げは、下処理したものに小麦粉をはたき、油でからっと揚げ、紅葉おろしとポン酢でいただきます。さすがに硬い背ビレの棘までは無理でも、胸びれや尾ビレはばりばりと食べられます。これがまた美味しい！味噌汁は長崎や佐賀では郷土料理で、五島列島出身の方に聞いたところでは「アラカブの味噌汁」は郷愁の味だそうです。

洋風ではブイヤベースやアクアパッツアが代表的な料理。アクアパッツアはイタリア版の煮魚ですが、簡単で美味しいのでレシピを紹介しましょう。

◆カサゴのアクアパッツア◆

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=328



【材料（2人分）】

カサゴ…2尾（約250g）
アサリ…200g
ニンニク…1カケ
鷹のつめ…1本
トマト…1個
パセリ…少々
オリーブ油…大さじ2+1
白ワイン…1/2カップ（お酒でも）
水…3/4カップ
塩・コショウ…適量

【作り方】

- ①カサゴは下処理して塩・コショウを振り10分おく。ニンニクはつぶす。鷹のつめは種を除く。トマトはくし切り、パセリはみじん切り。
- ②フライパンにオリーブ油 大さじ2を入れて弱火でニンニク、鷹のつめを炒め香りが出たら取り出し、その油でカサゴの両面に焼きめを付ける。
- ③ニンニク、鷹のつめをフライパンに戻し、アサリ、トマト、白ワイン、水を加えて5～6分蓋をして蒸し煮にする。
- ④塩・コショウで味を調え、オリーブ油 大さじ1を加え、パセリを振ってでき上がり。

■■株式会社うおいち メールニュース

お問い合わせ先

株式会社うおいち 販促営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答に時間がかかる場合があります。

あらかじめご了承ください。

●株式会社うおいちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

●取引先会員ページはこちらから

https://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/member.asp

●取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/01/send_password.asp

●お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
