

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。

「旬の魚」 No. 65 カンパチ

ブリ類三兄弟とも呼ばれるブリ、カンパチ、ヒラマサのうち、今月は夏から秋が旬のカンパチを紹介します。

こんな魚です

カンパチはスズキ目アジ科ブリ属の魚でブリの仲間。日本で獲れるブリ属の魚は冒頭に挙げたブリ、カンパチ、ヒラマサとヒレナガカンパチの 4 種です。カンパチはブリと比較的似ていますが、体高がブリより高くて平べったい形をしており、体色もブリに比べると赤っぽいので、馴れれば簡単に見分けがつかます。ブリより暖かい海の魚で、日本の関東以南に分布し、台湾、東シナ海から南太平洋の亜熱帯から熱帯域にまで及びます。この点、日本近海と朝鮮半島にしか分布しないブリと大きく違います。カンパチはブリに比べたらワールドワイドな魚なのです。

カンパチの写真(下がカンパチ。ちなみに上はハマチです)

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=64&file=1



分布図

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=64&file=3



生態

産卵は春から夏で、水温 22～25 の海域で行われます。産卵後ふ化するまでの時間は水温 21 前後で 40～50 時間。ふ化したばかりの仔魚は 5mm 程度で沖合の表層を漂っているが、やがてブリと同じように流れ藻に付いて生活するようになります。そして全長 10cm を超えると流れ藻を離れ、沿岸の中・下層で生息するようになります。

生後 1 年で 1～3kg、1 年半で 2～4kg に成長、ブリよりも大型になる魚で、玄界灘で全長 190cm、重さ 71kg ほどの大物が釣り上げられたとの記録もあります。仔稚魚の時期は動物プランクトンを食べますが、成長とともに魚食性が強まり、イカナゴ、マイワシ、マアジ等の魚や、他にイカ類、甲殻類も食べるようになります。

名前

目から頭頂部にかけて黒っぽい縞があって、魚の正面から見るとこれが漢字の「八」に見えることからカンパチ。漢字では間八とか勘八を当てます。ただこの縞は、生きていた時ははっきりしていますが、死んでしまうとかなり薄く判りづらくなってしまいます。また、生きていたものでも、成長するにしたがって薄らいでしまうようです。

「カンパチ」は元々東京周辺の呼名で、関西では「シオ」が通り名。ただこの魚、現在では大半が養殖で、養殖物が全国的にカンパチと呼ばれることから、関西でもカンパチの呼名が主力になりつつあります。大型は、赤っぽい体色からアカハナ(赤鼻)とも呼ばれたりします。ちなみに英名も体色に由来していて amberjack。訳せばさしずめ「黄褐色のやつ」くらいでしょうか。

正面からの写真

カンパチ頭部の「八」。水槽の窓越しでちょっと見にくいですが…。

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=64&file=2



養殖カンパチ

カンパチは養殖が盛んで、日本の年間生産量は約 5 万トン。これはブリ・ハマチの 10 万トン、マダイの 6 万トンに次いで多い数量です。市場の扱いも養殖物が大半で、天然物は 3% 程度、残りの 97% は養殖です。カンパチは元々、亜熱帯の海域を中心に棲息する魚で日本は分布の北の端に当り、それほど多くは獲れません。現在のようにカンパチの刺身を簡単に食べられるのは養殖のおかげ。

養殖の歴史は比較的浅く 1990 年代に入ってからで、まだ 20 数年。養殖しているのは冬でも海水温が高い南日本が中心です。鹿児島県(主に錦港湾)が全体の約半分を占め、その他、愛媛県、高知県、宮崎県などです。種苗は主に台湾以南の海域で捕獲され、海南島などの養殖施設で 10cm くらいまで育ててから活魚船で輸送されてきます。これを各地の生簀に移して餌を与え、3kg 前後まで育てて出荷します。種苗はまだ天然のモジャコ(仔稚魚)が中心ですが、人口種苗の魚も 10 年ほど前に試験的に成功し、少ないながら商業ベースでの出荷も始まっています。

おいしい食べ方

カンパチの旬は夏から秋と言われますが、暖かい海に棲む魚の通例で脂肪分の変動が少なく、通年おいしい魚です。養殖物は餌で脂肪分を調整できるので、これも品質は通年変わりません。食べるなら、やはりお造りかカルパッチョ・刺身サラダなどの生食です。あっさりとしているが身に味がある、カンパチ独特の風味です。血合いの赤味が強く、お造りにしたときに美しいのもカンパチの特徴です。照焼きや塩焼きにもできますが、これは脂のあるブリの方がお勧め。アラは潮汁や椀種、煮付けに。

カンパチの刺身サラダ

(写真)

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=389



野菜もたっぷり、彩り美しいカンパチの刺身サラダです。ポン酢風味のごまダレでさっぱりといただけます。

【材料(2人分)】

カンパチ(刺身用)...1冊(約100g)

大根...約100g

ミニトマト...6個

三つ葉...1/4束

大葉...4枚

レモン...薄切り2枚

塩・コショウ

<ドレッシング>

ポン酢...大さじ3、サラダ油...大さじ1、すりゴマ(白)...大さじ1、砂糖...大さじ1/2、粒マスタード...大さじ1/2

【作り方】

大根は千切り、ミニトマトは横に二つ割、三つ葉はざく切り、大葉は1cm四方に切る。レモンは薄切りにして1/6にカット。

カンパチを食べやすい大きさにスライスし、軽く塩・コショウを振る。

器に大根、ミニトマト、三つ葉、 のカンパチを盛り合せ、ドレッシングの材料を混ぜ合せてかけ、大葉、レモンを散らす。

旬の魚のバックナンバーはこちらから

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/main_bknum_fish.asp

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
