



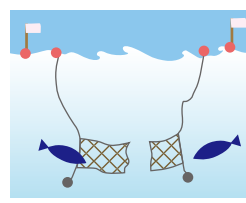
鹿児島県は **バシヨウカジキ** の生産量が **全国 1 位!**

鹿児島県漁業協同組合連合会HPより

秋の訪れを告げる魚。大きな背びれとコバルト色の斑点、鋭く突き出た口先が印象的。鮮やかなピンクの身は締まりがよく、上品な味。刺身、照り焼き、ステーキなどに最適です。

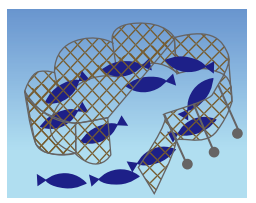
「バシヨウカジキ」はどうやって獲るの？

刺網 さしあみ



網を建てたり流したりして、魚を網にからませてつかまえる漁の方法です。とりたい魚の種類によって色々な種類があります。県内各地で行われています。

定置網 ていぢあみ



魚の通り道をさえぎったあと、魚が網にそって進むくせを利用して袋網の中に誘いこむ漁の方法。県内各地の沿岸で行われています。

バショウカジキ(秋太郎)のレシピ

バショウカジキのステーキ



【作り方】

- 1 バショウカジキに塩、こしょうする。
- 2 付け合わせの野菜を準備する。
- 3 フライパンにバターを熱し、にんにくをいため、バショウカジキを強火で焼く。

バショウカジキの刺身



【作り方】

- 1 刺身に切ったものでなく、できるだけ小さく取ったものを手にいれたい。
- 2 平づくりにして、けんやつま(紅たて、みょうが、おかひじき、大根、青じそ)もたっぷり。

バショウカジキのからあげ



【作り方】

- 1 バショウカジキは少し太めにスライス
- 2 お好きな唐揚げの味付けを施し、30分ほどおき、味をなじませます。
- 3 表面がきつね色になるまでカラッと揚げます。



おいしい魚ってどうやって見分けたらいいの？

1 目で選ぶ

黒く澄んで生き生きとしているものが新鮮。赤くなっているもの、濁っているものは鮮度が落ちています。

4 弾力・ツヤで選ぶ

全体にハリがあり、光沢のあるものが新鮮。
ウロコがきれいについているかもポイントです。

2 エラで選ぶ

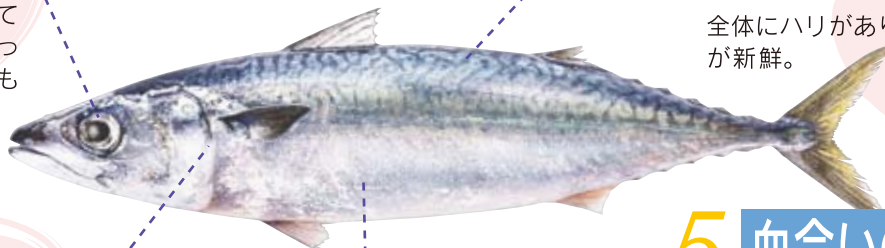
エラをめくってみて鮮やかな赤色であれば新鮮。
魚の鮮度はエラから落ちていくことが多いので、変色しているものは避けましょう。

3 お腹で選ぶ

膨らみがありハリがあるものが新鮮。さわってみて、柔らかくぶよぶよとしているものは鮮度が落ちています。

5 血合いの鮮やかさで選ぶ

切り身の場合、身にツヤと弾力があり、赤い部分が鮮やかなものが新鮮です。



第24回(平成27年度)イチ押し!旬の魚料理コンクール 入賞作品



最優秀賞

かつおのチーズイン
ごま衣焼き

「アクアガーデンホテル福丸」にて平成27年10月1日から期間限定のランチで提供されます。



鹿児島市長賞

きよ てん
パックリ魚~天!!
カンパチde南国風フリッター
~3色果菜ソース添え~

「鹿児島サンロイヤルホテル」にて平成27年10月1日から期間限定の夜のバイキングで提供されます。



”いお・かごしま” (魚類市場管理事務所内 099-223-0310)
魚食普及拡大推進協議会 <http://io-kagoshima.net/>