



新・みやぎ・シー・メール第38号

発行：令和2年11月17日 Miyagi Sea Mail

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

今が旬のケムシカジカ（ぼっけ）

環境資源チーム

ケムシカジカとは

地元で「ぼっけ」という名前で親しまれているケムシカジカは、11～12月頃に旬を迎える魚です。県内では特産品として扱われている地域もあり、七ヶ浜町では毎年ぼっけ祭りが開催されていました。身はぶつ切りにして鍋やアラ汁など汁物に料理して食べられることが多く、好みによっては肝や胃袋も入れて、コクを出したり食感を楽しんだりするようです。また、今の時期は産卵期であることからメスは卵を持っているため、卵も汁物に入れてプチプチ食感を楽しんだり、いくらのように醤油漬けにして食べたりと捨てる場所がない魚とされています。



図1 ケムシカジカ全体像

見た目は少しグロテスク

そんな美味しいケムシカジカですが、体の色は茶色や紫色で、ザラザラブヨブヨの皮に覆われている少しグロテスクな魚です。料理をする際には鋭い歯にご注意ください。ケムシカジカの餌は主に魚であることから、魚を確実に捕らえて食いちぎるために、図2（左）のような鋭い歯になっているのかもしれませんが。ゴカイのようなあまり動かず柔らかい生物を好んで食べるマコガレイと比較するとよく分かります。マコガレイではケムシカジカのような口の先の鋭い歯はありません（図2（右））。ケムシカジカの他にも、切り身ではないま

るごとの魚が手に入った際には、歯に注目してこの魚は普段何を食べて生活しているのか想像してみると楽しいかもしれません。



図2 歯の比較

（左：ケムシカジカ、右：マコガレイ）

美味しいぼっけ汁の作り方

ここで美味しいぼっけ汁（ケムシカジカのアラ汁）の作り方をご紹介します。皮を剥いで4つに割った頭を湯引きします。鍋にお湯を沸かし、昆布で出汁を取ったら湯引きした頭を入れて煮立たせます。肝や卵は塩や酒で洗って臭みを取り、ぶつ切りにした身と一緒に鍋に入れます。あとはお好みで大根やにんじん、長ネギ、ゴボウ、豆腐等をいれて火が通ったら完成です。これからの季節は寒くなってくるので、しょうがを少し入れてもいいです。身は淡泊でほろほろとした食感があり美味しいです。今の時期、ケムシカジカは産卵のため沿岸に寄ることから、岸壁からの釣りでもゲットしやすくなります。旬のケムシカジカを是非ぼっけ汁にして美味しく味わってみてください。



図3 あったかぼっけ汁

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>