

幻の高級魚・クエ

養殖成功で紀州の名物に！

茶褐色の魚体に、^{どつどつ} 獐犢^{どうとつ}そうな大きな口。迫力満点の魚・クエは、弾力のある歯ごたえ、淡白ながらあぶらの乗ったその味わいが、「クエを食ったら、他の魚は食えん」といわれるほどに珍重される。和歌山県中部・日高地域の名物としてファンが多いが、漁獲量が少なく、幻の高級魚とされてきた。

20年がかりの養殖技術

今冬、朗報が飛び込んできた。
クロマグロの完全養殖の実績を持

つ近畿大学水産研究所（白浜町）が、二十年がかりで養殖技術を確立し、南紀白浜温泉でいつでも新鮮なクエが楽しめるようになったのだ。

クエは水深五十〜百メートルの岩礁に棲む、ハタ科の巨大魚。天然モノは二十年以上生きるらしく、体長一メートル、重さ三十〜五十キロにもなるという。薄造りは歯をはじき返すような味わい、鍋は、弾力のある

ゼラチン質と淡白な白身の両方が楽しめる。魚体が大きいから「大きな身にかぶりつく食べ応えはフグ以上」の満足感だ。

しかし、安定した入荷がないため、ホテルや旅館の「定番メニュー」にはできなかった。近畿大学水産研究所が一九八八年にクエの人工

ふ化に成功したが、成長の遅さが最大の問題だった。エサを食べる量が水温に左右されることを突き止め、白浜町で育てた稚魚を奄美大島で成魚にする方法を考案。エサを工夫し、最後に白浜に戻して身を引き締めることで味が数段良くなった。うまさのポイントは紀州の黒潮の海だったのだ。「お世話になっている」と、生育履歴が把握でき、安心安全な「活本クエ」を、大消費地・南紀白浜温泉にほぼ独占供給する。

天然モノに遜色ない味

紀州の看板料理を模索していた白浜観光協会の中田力会長は「天

然モノに遜色ない味。下関のフグ、日本海のカニに負けない名物になる。楽しんでもらえる」と期待を寄せ、定番の鍋、薄造り以外にも、「あらだきは絶品ですよ」と胸を張る。

高級魚だけにお安くはないが、市場価格が一キロ一万円ほどする天然モノの半額程度。しかも冬だけでなく一年を通して供給される。南紀白浜温泉に紀州の新名物が誕生しそうだ。



紀州の冬の味覚。グロテスクな魚体からは想像できない繊細な料理。



和歌山・南紀白浜生まれの養殖クエ