

高級魚「クエ」、獲ったぞー！

6月15日、島原半島南部漁業協同組合本店で、全長1.2m、重さ32.7kgの大物のクエが水揚げされました。

クエは、スズキ目ハタ科に分類される魚で、高級魚として扱われており、九州では「アラ」とも呼ばれています。

クエが水揚げされるのは珍しく、島原半島南部漁協では2～3年に1回水揚げされ、福岡の市場に送られます。

クエは、内臓から身まですべて食べることができるので、捨てる場所がない魚と言われています。皮はゼラチン質で脂がのっているにもかかわらず、身は淡白な味わいがあり、フグと並んで鍋の王様と呼ばれる白身魚です。新鮮なものは薄造りにすると、なめらかな舌触りにほのかな甘みがあり絶品だそうです。

クエは、性転換魚であり、10歳まではメスでそれ以上成長するとオスになります。クエを漢字で書くと「九絵」と書きます。

◎32.7 kgのクエ

