動物ふぁいる No.80 生き物ずかん かごしま水族館

ゴンズイ

【かごしま水族館☎226-2233FAX223-7692】



ゴンズイは海にすむナマズの仲間です。茶色い体に黄色の細い縦じまが特徴で、口元には8本のひげがあります。背びれと胸びれのとげに毒を持ち、刺さると強い痛みを感じるため釣り人からは敬遠されますが、食べるとおいしい魚でもあります。

稚魚や幼魚は「ゴンズイ玉」と呼ばれる群れをつくり、集団で行動します。これは群れを一つの大きな固まりに見せることで、敵に襲われにくくするためだと考えられています。ゴンズイはせわしな



く泳ぎ回るためゴンズイ玉の形も刻々と変わり、そのダイナミックな動きは見ていて飽きません。

当館1階の「ワクワクはっけんひろば」で数匹のゴンズイを飼育していますが、岩陰に隠れていることが多いです。ぜひ探して観察してみてください。運が良ければ、外にあるイルカ水路の水面近くでゴンズイ玉が見られることもありますよ。

パイナップルつばさの 食育クッキング

~誰でも作れる簡単レシピを毎月紹介~





ヒラメ以外の魚や鶏肉 / へ などでアレンジも♪



■材料(2人分)

ヒラメ(刺し身用)120 g
塩少々
「卵⋯⋯⋯ 1個
ピザ用チーズ 15g 塩・こしょう 少々 青のり(乾燥) 適量
塩・こしょう少々
_ 青のり(乾燥) 適量

薄力粉 大さじ 1
サラダ油 大さじ 1
グリーンリーフ 2枚
⑤ 「ケチャップ ······ 大さじ 1 マヨネーズ ······ 大さじ 1
しマヨネーズ 大さじ 1

パイナップルつばさ さん

学芸員オススメ! No.98

市立美術館の逸品

黒釉貼付龍文半胴

【市立美術館☎224-3400FAX224-3409】

素朴で重厚、これぞ薩摩の黒



薩摩焼には、江戸時代に藩の御用品、明治時代には輸出品として注目を集めた白薩摩(白もん)と、庶民の日用品の黒薩摩(黒もん)があります。この「黒もん」の器は、19世紀後半に苗代川(現在の日置市東市来町美山地域)で作られました。鉄分の多い火山性の土や鉄釉が用いられて黒く焼き上がっており、口は広く、胴は丸く曲線を膨らませながら底にしぼんでいくカブのような形です。全体的に重厚で、胴回りの龍の模様も相まって強さを感じさせますが、どこか温かみもあります。梅や大黒天などの模様も見られますが、容器として甘酒を作るときに使われていたことから、「甘酒半胴」とも呼ばれていたようです。

「黒もん」は民藝運動の父である柳宗悦も高く評価し、その素朴な美しさを認めています。原料が貴重で繊細な見た目から重宝された「白もん」に対し、歴史が古く日用雑器で使われて庶民に愛された「黒もん」は、生活の中にある美として今でも私たちを魅了しています。

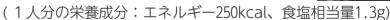
※2月16日(日)までの「冬の所蔵品展」などで展示しています

ふわふわ食感 ♪ 旬の魚を味わおう
 ・
 レラメのピカタ

■作り方

【保健政策課☎803-6861FXX803-7026】

- ◆ 食べやすい大きさに切ったヒラメに塩を振り10 ∼15分置き、キッチンペーパーで水分を拭き取る
- ② 大きめの容器に♠を入れて混ぜる
- ❸ ①に薄力粉をまぶし、2を付ける
- ⁴ サラダ油を引いて熱したフライパンに● を入れ、 中火で片面に焼き色が付くまで焼く
- ⑤ ②を裏返し、余った②を入れ、焼き色が付くまで焼く
- ⑥ 皿に⑤とグリーンリーフを盛り付け、⑥を混ぜて、かける



ヒラメ

錦江湾で水揚げされます。この時季のヒラメは脂が乗っているだけでなく、身も引き締まっていてまった旬!高タンパク低脂肪で、ビタミン・ミネラルをバランス良く含んでいます。







季節事情または地域により出張査定や即日での対応が難しい場合もございます。