

動物ふぁいる No.84
生き物ずかんかごしま水族館
メガネモチノウオ

【かごしま水族館 ☎226-2233 FAX223-7692】



メガネモチノウオは、全長150cmを超えるベラ科の魚です。比較的暖かい海に生息し、県内では種子島以南の特にサンゴ礁の発達する海域で多く見られます。目の後ろに2本の黒い線があり、まるで眼鏡をかけているように見えることから、この名前がつけました。

成長すると雌から雄へ性転換することで知られ、大型の雄はおでこの部分が大きく突き出します。このコブがフランスの皇帝・ナポレオンがかぶっていた帽子を連想させることから、別名「ナポレオンフィッシュ」とも呼ばれています。

当館で展示中のメガネモチノウオはトカラ列島・口之島で釣り人によって捕獲され、寄贈いただいたものです。搬入された当時は赤茶色だった体の色は、成長するうちに大型のメガネモチノウオらしい鮮やかな水色に変わり、突き出したおでこが目立つようになりました。今ではすっかり水槽にも慣れ、自分より

体の大きなタマカイと餌を取り合うほどです。当館2階の「サンゴ礁水槽」で悠々と泳ぎ回る様子を、ぜひご覧ください。



タマカイ

ひろばサポーターがゆく 鹿児島を楽しめる一皿
「マグマ飯」をぜひご賞味あれ

【ふるさと納税・シティプロモーション戦略課 ☎803-9547 FAX216-1108】

今年も「マグマ飯」の季節がやってきました。市内の飲食店が、「赤い、辛い、山盛り」をテーマとしたオリジナルメニューを、期間限定で提供しています。私は見た目も味も楽しめるマグマ飯が大好きで、どんなメニューが出るのか毎年楽しみにしています。今回、センテラス天文館2階の飲食店「おじゃったもん屋」さんと、今年のマグマ飯2品を試食してきました。

1品目は、見た目も豪華な「黒豚踊る、和食仕立ての桜島カレーうどん」。みそベースのだし汁を使ったスープが、やわらかめの麺に良く絡みます。トッピングは鹿児島名物のさつま揚げや小エビのかき揚げ、黒豚とんこつが並んでいて、最後まで飽きのこない味わいでした。



2品目は桜島をイメージした「至福の肉の山、桜島ローストビーフ丼」。黒ごまで溶岩、山芋のとろろでマグマを表現し、中には卵黄が隠れる演出も。とろろ、黄身のまろやかさと特製タレが絡む肉のうまみが口いっぱいになり、まさに至福の一皿でした。

「自分が本当においしいと思うものだけを提供する」と話す店主の言葉通り、どちらもお店のこだわりと鹿児島の魅力が詰まったメニューです。マグマ飯は市内11店舗で2月23日(祝)まで楽しめます。ぜひこの機会に各店自慢のマグマ飯を味わってみてはいかがでしょうか。(詳しくは15面)

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紹介～

桜島のような雄大な姿に、甘さと栄養を取り込んだ、バレンタインデーにオススメのデザートです♪

鹿児島住みます芸人
パイナップルつばささん

■材料(4個分)

皮をむいた桜島大根……………80g
(普通の大根でも可)
粉ゼラチン……………5g
水……………大さじ2
牛乳……………250ml
板チョコ……………100g
砂糖……………大さじ1

「ココアパウダー……………少々
A 粉砂糖……………少々
桜島大根の葉(飾り用)……………少々

冷やすときのラップはふんわりかけるのがポイントだよ♪



大きくて重たい桜島大根には栄養がたっぷり!

Instagramでも
レシピ公開中大きいだけじゃない!
「桜島大根」

200年以上の栽培の歴史がある、桜島地域の特産物です。ビタミンCやカリウムのほか、トリゴネリンを豊富に含みます。

甘さと大地の力をひとくちに凝縮
桜島大根のチョコプリンHappy
Valentine's
Day

【保健政策課 ☎803-6861 FAX803-7026】

■作り方

- ① 大根をすりおろし、板チョコを細かく砕く
- ② 粉ゼラチンを水に浸し、ふやかす
- ③ 鍋にすりおろした大根とおろし汁、牛乳を入れ、沸騰しないよう注意しながら、湯気が出るまで弱めの中火で加熱する
- ④ ③に細かく砕いた板チョコと砂糖を加え、弱めの中火でチョコの固まりがなくなるまで混ぜたら火を止める
- ⑤ ④に②を加えてよく混ぜる
- ⑥ ⑤を茶こしやザルでこし、大根の繊維を取り除いて器に注ぐ
- ⑦ 粗熱が取れたらラップをして冷蔵庫で2～3時間冷やし、固まったら皿に盛り付け、仕上げにAを振って大根の葉ののせたら完成
(1人分の栄養成分：エネルギー197kcal、食塩相当量0.13g)

