

めいつの地魚紹介①

—地魚フェアで使用される魚たち—

宮崎ではヤイトガツオとよばれ、一年を通して美味しい魚。近年段々と値段が上がってきている高級魚。

身はきれいな赤色だが、皮目は脂がのり白みを帯びる。刺身やタタキ、煮物など、万能な赤身の魚として重宝される。



オオニベ

宮崎では砂浜から釣れることで有名。全長は1.5メートルを超える。目井津では年中水揚げされるが、冬場が特に多い。白身でクセがなく、刺身や焼き物、フライなど何に使用しても万能な魚。



スマ



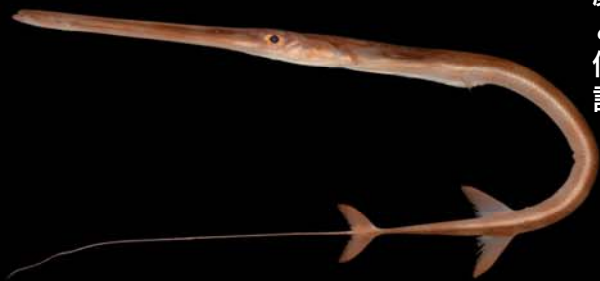
カゴカキダイ

かわいいフォルムとは裏腹に、年中体に脂を蓄えており、市場関係者の中にはファンも多い。身は肌色に近い白身。刺身でも何にしても美味しい魚だが、サイズが小さく、まとめて獲れない。地魚フェアでしか食べられないオススメの魚。



カマスサワラ

顔つきがカマスに似ていることが名前の由来。沖合に多い種類のため、オキザワラともよばれる。旬は秋から冬。身は白身。全長2メートルを超えるほど大型で、値段もお手頃なため、フライなどの加工品でよく使われる。新鮮なものは刺身での評価も高い。



アカヤガラ

奇抜なフォルムで、はたして食べられるのか不安になるが、実は非常に美味しい魚。身は透明感のある白身。京料理では吸い物で定番の食材となっている。刺身も抜群に美味しいが、特にオススメなのは鍋ものの具材。身と骨からの出汁も全て味わい尽くせる。



ツムブリ

旬は秋から冬。身はブリによく似たピンク色。旬のツムブリは非常に脂がのり美味であるものの、なぜか安い。おそらくカンパチやブリといった類似種と比べるとまとめて獲れず、流通量が少ないからであろう。水揚げ市場に近いスーパーではたまに見かける。



ハガツオ

鋭い歯をもつことが名前の由来。旬は秋から冬。身は淡いピンク色で柔らか。日持ちがしないため一般的にはあまり流通していないが、旬のハガツオはまさしく絶品。特に目井津のハガツオは評価も高く、空輸で都市部の一流料理店へ送られている。