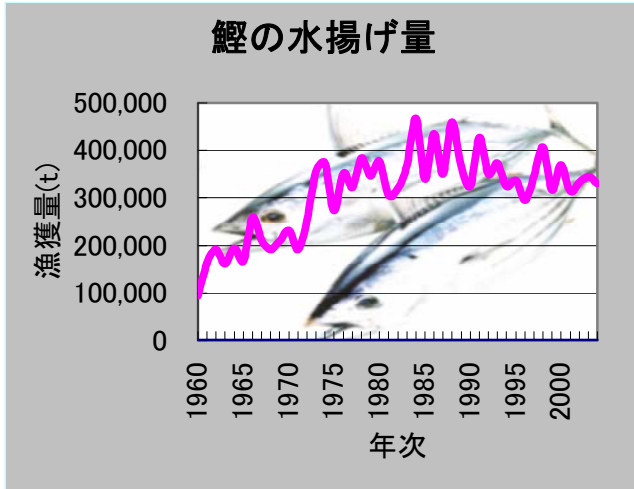


# もっと知りたい食べ物のこと

## 戻り鰹のおいしい季節(秋本番)



カツオはサバ科の魚で、水温20度くらいの海が大好きです。そのため、水温の上昇と共に北上し、夏頃に三陸沖にまで達します。5月頃、房総半島の沖に来た鰹を漁獲し、これを「初鰹」と称して珍重します。

しかし、この頃のカツオは、北上する途中で、まだそれほど脂がのっていません。夏頃に、三陸方面まで北上し、餌をたっぷり食べると脂がのり美味しくなります。

これから秋になり、水温の低下と共に生まれた海に南下していきます。これを「戻りカツオ」といい、資源量も豊富で安定しています。



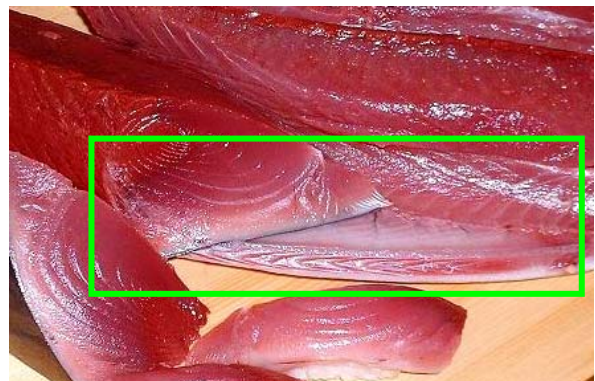
春から、夏そして秋までの日本海近海での鰹の回遊を高知県農政事務所が発行する子供向け小冊子で調べました。確かに初鰹は油の乗りがいまひとつです。実際に脂のりについて、初鰹と戻り鰹を写真で比較してみました。

「目には青葉 山ほととぎす 初カツオ」は山口素堂が初夏の味の代表として句に詠んだものですが、カツオが日本近海で獲れる「目には青葉の頃」がまさに初漁であります。多分に見栄っ張りな江戸っ子の気風が読ませた俳句です。これから秋を迎える脂のしっかりのった戻り鰹にはかないません。

初鰹と戻り鰹の脂の乗り方の比較 (初鰹)



(戻り鰹)



初鰹赤身では明らかに脂の乗りが薄い、緑で囲った **ハラモ** でも明らかに光沢の違いがわかる

●今月の築地市場の鮮魚相場 (2007/8) は、

カツオ	本 2.5 ~ 3.5Kg位	Kg@ 800~1,500円	静岡、千葉、宮城	3~5、11月
-----	----------------	----------------	----------	---------

大変お買い得です。ぜひ、丸1本で買って自分で下ろしてみませんか！

ちなみに、北海道の新さんまは2Kg程度で2,300~3,500円で推移しています。

## 魚のおろし方



- 腹の方から切り開きます。
- 「腹開き」は、あじやきすなど小さい魚を開くときの方法です。天ぷらやフライにするときは、まず頭を落としてから切り開き、骨もとります。
- ★ どちらの方法が正しいということはありません。ちなみに、鰻については、関東では背開き、関西では腹開きにすることが一般的です。



- 背の方から切り開きます。
- 「背開き」は、比較的大きな魚を下ろすときに私は好んで使います。鰹、ブリ、ハマチなどは背開きのほうが楽に下ろせます。
- ★ 特に、鰹に関しては背開きでも尾のほうから、背びれに向かって、包丁の刃を進めます。高知出身の友人から伝授された方法なので、かたくなにこだわっています。

## 本場高知のたたき

それでは、ここで高知の鰹のたたきをご紹介します。



- ①よく砥いだ包丁(出刃)で尾の付け根から、背びれに向かって刃を入れる。
- ②続いて腹側も尾びれ側から鰓元まで開く。頭と内臓をとり背骨にしたがって三枚に下ろす。
- ③(内臓と頭は、後で炊き込みに使えるのでとっておきます)皮を剥がさずハラモと赤身を切り離す。

### ●たたきの用意

- ④ねぎ、にんにく、たまねぎ、ショウガを適当にスライスし醤油と合わせてタレを作っておく。
- ⑤比較的大きなバットに氷みずを用意しておく。
- ⑥炭火で皮付きの赤身の表面を焼く。⑤の冷水で一気に冷やす。大きめに身を切り④と混ぜる



秋は日本酒が旨い。こんな季節は旬の味覚で舌鼓したいものです。

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに  
お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646