

アユ



本日紹介された旬の魚は高知県で獲れた天然ものの「アユ」です。

天然アユは澄んだ綺麗な川に生息し、川底や岩についた良質な珪藻類を主食としています。そのため川魚の生臭さがなく、スイカのような爽やかな香りがし、「香魚」とも呼ばれます。

獲れた川によって異なる風味が楽しめる天然アユですが、次に食べる機会がありましたら、ぜひ香りに注目してみてください。



仲卸業者の徳廣さんが見守るなか、アユの香り確かめてみる佐藤キャスター。彼女はどんな香りを感じたのでしょうか？



素材の持ち味を確かめるために、あえてシンプルに素揚げで。ほんの少し塩をふりかけただけですが、天然アユの爽やかな香りとはらわたの苦みのハーモニーを楽しめました。

今シーズン初のアユを食した佐藤キャスターでしたが、独特の風味を堪能しているようでした。

