

# ハモ（鱧）



今回「これ旬！」で紹介された魚は、まさに旬のピークを迎えている高知県産のハモ（鱧）です。

ハモといえば京料理が真っ先に頭に浮かびますが、実際に京都や大阪などの関西圏に多くが流通し、消費されています。

高知県内ではあまり馴染みのない魚かもしれませんが、生命力が強いため食べると精がつくと言われており、夏場に重宝されている魚の一種です。

これから脂が乗り始める旬のハモを食べて、暑い夏を乗り切りましょう。



本日収録された高知県産のハモは、当市場内にある鮮魚仲卸業者「周吉」の門田さんが紹介してくれました。当市場での令和2年度における高知県産ハモの取扱高は1,718キロと、愛媛県産に次いで2番目です。

ハモを調理する上で最大の難点は、頭から尾っぽにかけて連なるように生えている小骨です。そのままではどうしてもこの小骨が口に残り、食感を損なってしまいます。そこで「骨切り」という高度な技法で調理する必要があり、料理人の腕が試されます。



ハモの調理方法といえば湯引きや天ぷらなどが有名ですが、門田さんおすすめの食べ方は「ハモしゃぶ」だそうです。試食したNHK高知放送局の楠原キャスターも、脂が乗ってふわふわ食感の高知県産ハモを絶賛していました。