



高知県で有名なカツオの薫焼き。圧倒的な火力が魅力的。画面越しでもカツオの香ばしい匂いが漂ってきませんか？



市場の職人の手で見事にさばかれたカツオは、この時期らしい鮮やか色の魚体で、見るからに美味しそう。

カツオ

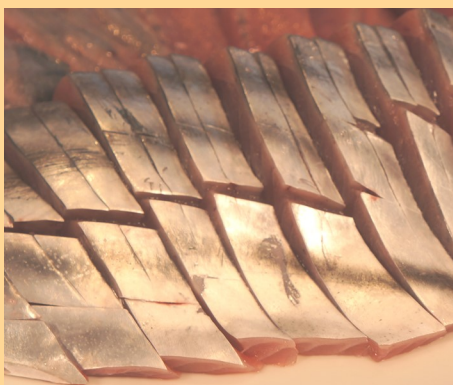


本日のテーマは「カツオ」。もはや説明不要の高知の県民食であり、今年度最初のこれ旬！にピッタリの食材です。

本日は、高知県沖で朝に水揚げされたカツオが紹介されました。いつも食べているからと言わず、旬である今、是非食べてください。



この日が初ロケとなった佐藤キャスター。あまりの弾力と脂の旨みにこの表情。人生で一番うまいカツオを食べることができたと仰っておりました。



プロの目利きで選び抜かれた新鮮なカツオは、生臭さは一切なく、刺身で食べても絶品。赤身らしい爽やかな香りとモチっとした触感はこの時期ならではの味わいです。



カツオといえばやっぱりタタキ。高知らしく豪快に分厚くカットするのも魅力ですね。本日は塩でいただきました。