

# キハダマグロ



## マグロの目利き



今日は土佐清水で獲れた新鮮なキハダマグロが紹介されました。さっぱりとした赤身が特徴で、高知県民に愛されている魚です。

紹介されたキハダマグロの重さは26.7kgで市場に運ばれてくるものとしては普通サイズ。それでも圧倒的な存在感がありました。

日によって値段は変わりますが、味はおいしいことには間違いありません。旬である今、ぜひ食べてください。

市場のせり場では、写真のように尾が切られた状態で置かれています。これは、その断面の様子で目利きを行うためです。

# 解体の様子

解体から刺身になるまでの様子を下の写真で大まかにまとめたので、ご覧ください。



まずは頭を切り取ります。この時点でも大きくてたくさん身が詰まっています。



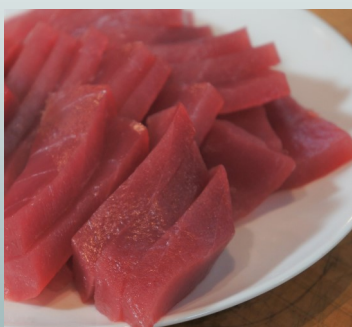
半分になった様子。次に身から骨を外す作業になります。



切り取られた身の部分です。存在感がありますね。いよいよ最後です。



身は分厚いけど食感は柔らかく、口の中でとろけてしまったそう。僕も今日、マグロを食べます。



皿に盛り付けて完成。自分で切った刺身の味はいかがでしょうか。



今日は佐藤キャスターが仕上げを行いました。弾力がすごいと大興奮の様子でした。