

# メバチマグロ (ダルマ)



英名で「Bigeye tuna」と呼ばれるとおり、目が大きくてまん丸（鉢状）であることが名前の由来となっているマグロで、関東地方を中心に赤身用として需要の高い魚です。

メバチマグロの中でも20kgくらいまでの幼魚は、ずんぐりした外見をしていることから「ダルマ」と呼ばれています。本日紹介されたダルマは、この時期盛んなカツオ漁の副産物として土佐沖で釣り上げられたもので、16kgほどでした。

美味しい赤身でありながら、比較のお求めやすい価格ですので、見かけましたら、ぜひ食べてみてください。



鮮魚仲卸業者の徳廣さんが優しく見守る中、NHK高知放送局の揚田キャスターが柵取りに挑戦することに。美味しそうなお刺身に仕上がりました。



試食した揚田キャスターからは、自然と笑みがこぼれていました。自ら切った鮮度抜群のお刺身は、ことさら美味しく感じたことでしょう。