

# 塩サンマ



本日収録された塩サンマは、当市場内にある塩干魚仲卸業者である「海訪屋（みはや）」の佐竹さんが紹介してくれました。



準備の手間はかかりますが、七輪を使った炭火焼が、旬の塩サンマの旨味を最大限に引き出します。お腹まわりに脂と旨味があるので、まるまる焼くのがおすすめです。



炭火でこんがり焼き上がった塩サンマを試食した、NHK高知放送局の揚田キャスターも、皮はパリパリで程よく塩の効いて旨味が詰まった秋の旬の味を堪能していました。

今回の「これ旬！」で紹介された魚（塩干物）は、北海道根室産の新物の「塩サンマ」です。

塩サンマとは、水揚げ後すぐに塩をして急速冷凍されたものを言い、旨味が凝縮されています。サンマを塩焼きで食べるなら、塩が「柔らかく」しみ込んでいて、水洗いをして焼くだけで食べられる塩サンマがおすすめです。また、加工することによって「生」よりもはるかに鮮度低下が抑えられるというメリットもあります。

サンマ漁はここ数年、厳しい状況が続き、今年は過去最低の水揚げだった昨年を上回るものの、依然深刻な不漁が見込まれています。気軽にとは言えないかもしれませんが、秋の味覚の塩サンマをぜひ味わってみてください。