

タチウオ



外見が銀色で細長く、太刀に似ていることが名前の由来となったタチウオ（太刀魚）が紹介されました。タチとも呼ばれ、年間を通して入荷があり、味も良いために人気の高い魚です。

産卵期が春から秋にかけてと長く、旬も産卵期と重なります。塩焼き以外にも様々な調理方法でおいしく食べられ、栄養価も高いタチウオをぜひご賞味ください。



本日のタチウオは大きいもので体長1メートルくらい、重量は1.5キロほど。体高は揚田キャスターの手のひらと同じくらいありました。

県外では網で獲ることが多いようですが、県内で釣り上げられたタチウオの皮には傷がなく、キラキラと光っていました。



身が薄くて長いタチウオは、魚のプロでもおろすのは一苦労です。お刺身などで食べるなら、お店で3枚におろしたものを買うのが賢明です。



手間暇かけてタチウオの天ぷらが出来上がりました。一つ試食させていただきましたが、いつまでも食べ続けられそうなおいしさでした！

試食した揚田キャスターの表情が、タチウオのおいしさを証明しています。

