



天^{☀️}晴れ、岡山。
岡山の魅力、再発見!

其の一

岡山の魚

「マナガツオ」

地元なればこそその刺身で!

古来、岡山で親しまれてきた

夏の高級魚「マナガツオ」。

穏やかで浅く、大小八〇の島々が点在する岡山の海。変化に富んだ海岸線と複雑な潮流が生む多様な環境と、吉井川、旭川、高梁川の三大河川が陸域から運ぶ豊富な栄養分に恵まれたその海は、魚介の宝庫となっている。

そんな岡山の海で、夏を代表する魚がマナガツオ。「西海に鮭なく、東海に真魚マナガツオなし」と言われるように、西日本で多く漁獲され、古来、岡山でも親しまれてきた。漁期は六月中旬から九月中旬。「夏場、産卵のために水深のある外洋から浅い瀬戸内海に入ってくる」。そう話すのは、漁師歴五〇年以上の朝日漁業協同組合組合長・豊田安彦さん。「潮がよく動く大潮の時しか獲れない魚」で、海から揚げたばかりの時は、いぶし銀のように鈍く輝くうろこに包まれていると言う。

そのうろこは取れやすく、足が早いこともあって、照り焼きや西京焼きなどで味わわれることが多い。しかし、豊田さんいわく「刺身が絶品。もっちり、シャキッとした独特の歯ごたえと濃い旨みは、タイ以上」。地元なればこそその味わいを、ぜひお試しあれ。



誌面についてのアンケートに答えてくださった方の中から、「小山製麺」の「美人うどん もち麦」を抽選で20名様にプレゼントします。締切りは2018年10月20日(土)12:00です。

応募はパソコン・スマートフォンから
<https://tjokayama.jp/special/39571/>

※ 読者プレゼントのご応募にあたり記載いただく氏名などの情報(以下まとめて「個人情報」)は、法的義務を伴う開示請求を受けられた場合を除き、当選者への商品の送付以外の目的には使用いたしません。第三者が個人情報に不当に触れることのないように、合理的な範囲内で厳密に管理いたします。個人情報の訂正・変更・そのほかのご連絡は「オセロ編集部」までお寄せください。



「岡山の魚」について詳しくは…

岡山 プライドフィッシュ 検索

岡山県 魅力紹介 検索