

107. タチウオ 太刀魚

冬



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

写真は兵庫産。兵庫県は瀬戸内海と日本海に接していて、素朴に「いいなあ」と思う。詳細は明らかではないが、さぞかし魚種や漁獲量が豊富なんだろうと、羨ましく思う。では、足元はどうかとなると、当県は海岸線が長いし、豊富な魚種と漁獲量を誇る水産県の一つである。が、地元の店頭には地元産タチウオないよなあ。時期が違うの？

当魚、皮を引かず提供する。文句あつかの決定である。皮の好さも是非、味わって欲しい。前述（アカカマス項）した、カツオ類以外の銀皮造りで提供する。当魚の旬について随分悩んだが、Web上に根拠のある記事がヒットした。長くなるので「紀伊民報 タチウオ 最も脂乗る」で検索してみてね。結論は2月であった。ワシも冬が旬と思っていたが、根拠となる情報を入手できなくて、逡巡していたが、この記事が背中を押してくれた。ありがとう。和歌山県水産試験場（串本町）様、紀伊民報様。溜飲が下がる思いである。やはり漁獲の多さよりも、その対象の美味しさの成分の一つが多い方が勝る。然り。

拙著は鮪のネタを紹介する目的の本であるから、ネタ（タネ）の美味しさに留めるが、当魚どんな調理法であっても、和洋中何れの領域でもその美味しさを発揮する。まさにオールラウンドプレーヤーである。「あんたはえらい」の一言を進呈しなければならない。