

## 【秋】アカムツ（ノドグロ） … 釣り



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



夏過ぎ頃から刺し網、定置網で高級魚として知られるクエ（1キロ～10キロ）も多く漁獲される。

メモ ～ 小田原魚市場で取り扱われる魚の中で、高級魚という評価が一番よく似合う魚。

この魚を不味いという人はいないと言うほど誰に聞いても評判の良い魚である。

濃厚な脂と旨味が口の中でとろける瞬間は、あらゆる美食家をうならせる。

近年めっきり水揚げが減り、今では一部の釣り船がわずかに水揚げの程度で、幻の魚になりつつある。

大きいものは特に高い。