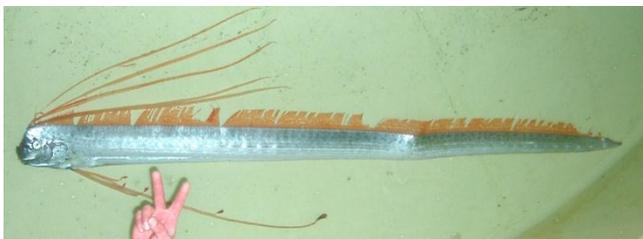


【冬】 タチウオ … 定置網・釣り



- 産地 ～ 湘南～伊豆
調理法 ～ 塩焼き・刺身 ほか
価格 ～ ★★★★★
食味 ～ ★★★★★
水揚量 ～ ★★★★★



リュウグウノツカイはよく似ているが、全くの別種。食べたことはないが、普通に不味いと言われる。

写真は2011年1月に米神で獲れた個体。

メモ ～ 太平洋岸では普通に見られ、親しみのある魚だが、日本海岸の人には嫌われる魚である。

冬に多く、脂の乗った身は最高の甘みを持つ。

伊豆半島ではタチウオ釣漁師が存在し、銀箔がほとんど剥がれていない目映いばかりの輝く魚体を見せてくれる。

それが入荷したときは、迷い無く買いたい魚である。

小さいタチウオは、シラガ（白髪）と呼ばれ、一夜干しや天ぷら材料などに意外なほど人気がある。