

【冬】 ムツ (クロムツ)

… 釣り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



沿岸の定置網には、夏頃からムツの子どもがよく獲れる。唐揚げにして食べると美味しい。

メモ ～ 深海から一本釣りで引き上げられたクロムツは、鱗が艶やかに輝き、目もギラギラと光り、最高の鮮度を証明している。

大きいものは3キロを超え、小さいものは数百グラムまでである。

刺身による味わいはどう猛な見た目とは異なり繊細で、微細におり込められた脂が、より味わいを深いものにしてくれる。