

【冬】 オシツケ（アブラボウス） …… 釣り



- 産地 ～ 西湘～伊豆
- 調理法 ～ 刺身・煮付け ほか
- 価格 ～ ★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★

オシツケ（アブラボウス）一本釣りの技術は、小田原の漁師が明治時代に確立させ、広めた。

今では後継者が減少、しばらく急に入荷が増えることはないだろう。

春にかけては、伊豆七島の大島近海から多く入荷する。

メモ ～ 小田原近辺では昔から食べられていた深海に住む大型魚。

大きい物は100キロクラスになり、また食べ過ぎると身の脂により食あたりを起こすと言われている。

その為、地域によっては販売を禁止されている魚である。しかし、身の脂は甘みがあり、量が多く、焼き物にすると滴り落ちるほどである。

寿司などにしても酢飯との相性が良く、甘みが際だつおいしさが味わえる。人気なのは10キロ前後の手頃なサイズ。