



あいなん逸品図鑑 その⑥



「日帰りカツオ」

愛南漁業協同組合
組合長 立花 弘樹さん ひろき



愛媛
CATV
動画



▲この日は4隻の船から約5.3トンのカツオが水揚げされた

古くからカツオの水揚げが盛んに行われ、県内唯一の水揚げ基地である愛南漁業協同組合本所では、昨年と比べ1カ月遅れとなる4月上旬から日帰りカツオの水揚げが始まっています。「近年、漁場形成が高知市沖などの東寄りにずれている事もあり、豊漁だった昨年と比べて今年はまだ漁獲量が少なく、多い日で1日7~10トン」と話す立花弘樹組合長。身質が柔らかく傷みやすいカツオですが、同漁協に水揚げされるカツオは獲ったその日のうちに帰港するため鮮度も良く、「数は少ないですが、もちもち感や皮目の脂の乗りが良く、味は申し分ない」と上質なカツオの味に太鼓判を押します。

日帰りカツオの中でも船上で活け締めし、鮮度保持を徹底するなどの一定条件を満たすこと、さらに同漁協が管理して品質の高さを認めたものは、『愛南びやびやかつお』としてブランド化されており、市場食堂・お食事処になにわ・ゆらり内海・炭火焼船波・あけぼの荘など町内5店舗の飲食店で味わうことができるほか、町内産直市でも購入できます。

日帰りカツオは、刺し身やたたき、カルパッチョなど生で食べることはもちろん、炊く・焼く・揚げるなどさまざまな調理方法で身からあらまで余すことなく味わえます。また、残った刺し身も漬けにしたり揚げて三杯酢に漬けたりと、鮮度がいいからこそ最後までおいしくいただくことができます。おいしいカツオの見分け方について立花組合長は、「一尾丸ごと購入する場合は尻尾が丸く肥えている脂の乗りがいいものを、切り身は艶や光沢、皮目の脂を見ることが大事」と話し、「鮮度の良さやカツオ本来の旨味を味わうために、ぜひ一度愛南町に来て刺し身を食べてほしい」と真剣な眼差しで述べました。



▲一尾ずつ手渡しで水揚げされる日帰りカツオ



▲場内では威勢のいい声が響き渡る中競りが行われる



愛南町
ホームページ

写真募集中!



投稿写真のコーナーでは読者(町民)の皆さまが撮影した写真を掲載しています。町の伝統芸能や催し、風景、特産品など愛南町の魅力を伝えられる写真(おおむね1カ月以内に撮影したもの)に説明文を添えて投稿してください。投稿方法など、詳しくは町ホームページをご確認ください。