

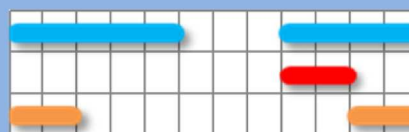
脂ののりは横綱級。干物は贈答品として最高級。

アカムツ

(地方名 ノドグロ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



鱗が大きく、はがれやすいので鱗がなくとも鮮度が悪いとは限らないので要注意。背の赤がルビー色に輝き、腹が白いものは鮮度が良く、また体全体が白っぽいものが脂ののりが良いとされる。大きい物ほど美味しいが、その分値もはる。

名前の由来

ノドグロ：口を開いて覗くと口の奥が黒いため。

棲息場

山陰沖の水深100~200mのやや深い海底の瀬及び泥場に分布。太平洋より日本海に多い。

大きさ(流通サイズ)

全長10cm~35cmと幅広い

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約9トン



肉質・味

口の中でとろけるような柔らかな白身。脂は多いが嫌な臭いもなく、しつこくなく旨み・甘みに富む。周年を通して脂肪含有量は多い。



調理方法

滅多にお目にかかることはないが、大型の新鮮なものは刺身が最高。皮を引かず皮目を炙り冷水に潜らせたあぶりも身と皮の間の脂や旨みが堪能できる。煮付けても塩焼きでもどちらも美味。皮はパリパリ、身はしっとりほくほく状に焼き上げるにはテクニック(火と魚の距離の調整)が必要。一般的グリルで焼くと皮も身もパリパリとなるので要注意。



- 他の産地同様高級魚。特に大型個体は水揚量も少なく大変貴重。体色は鮮やかなルビー色で、底魚の中では別格な美しさ。
- 白身魚では脂ののりは、最高クラス。
- クロマグロ同様西洋料理の普及により日本人が脂濃い料理を好む様になってから人気が増。
- 色の名前が付くムツとしては、アカムツ、シロムツ(標準和名はオオメハタ)、クロムツが良く知られるが分類学上ムツの仲間は、クロムツのみ。