

特集

知れば知るほど食べたくなる

# 黒鯛

## 黒鯛を熟知する三人が語る、黒鯛の魅力

黒鯛は別名「チヌ」と言われ、大阪湾は「茅渚の海」と呼ばれるほど、黒鯛が多くとれます。また、市内の多くの小・中学校の校歌に「茅渚」という言葉が使われており、市民にとって身近な魚です。

そんな黒鯛をたくさんの人々に食べてもらえるよう、今号では黒鯛の魅力を発信します。

問合せ 農林水産課農林水産振興担当 ☎072・423・9488 ㊟072・430・2272



岸和田市漁業協同組合 首摘 政啓さん



岸和田鮮魚商業組合 小野林 裕さん



洋食レストラン&ケーキ Petit Bois 小林 成光さん

黒鯛は知られていないだけで、本当においしいんです。最近、黒鯛の漁獲量が増えているのに、『臭い、おいしくない』という先入観があり、売れ行きが悪い。しかし、今や大阪湾の水質は改善されているので、臭いも気になりません。

黒鯛に対する既成概念を覆すには「まずは食べてもらうこと」が大切です。10月〜3月が黒鯛の旬の時期で、プリプリして脂の乗りがよく、真鯛と変わらないおいしさです。その上、真鯛と比較すると、半値以下で売られています。高い魚がおいしいと思われていますが、そんなことはありません。一度食べてみてください！カルパッチョや刺身が手軽に味わえておすすめです。安くておいしく食べられる魚なんて最高じゃないですか！

黒鯛の魅力は、おいしくて使い道がいろいろあること。また、こんなに魚が値上がりしている時代に、リーズナブルな価格で手に入るんです。旬の時期だと、たくさん市場に出回っていません。ただ、やっぱり加工してないと売れないので、気軽に手に取ってもらえるよう加工した状態でお店に出しています。三枚おろし、刺身にした黒鯛も購入できます。安いので、たくさん量を食べられるから、刺身を海鮮丼にして食べるのが簡単でおすすめです！煮付けでも、塩焼きでもおいしいと思います。

昔の『黒鯛臭い』というイメージだけで食べていない人は多いんじゃないかな。騙されたと思って一度食べてみてください。

オーブン当初から黒鯛を仕入れていました。最初は魚料理を提供するつもりはありませんでした。処理、臭いなどの問題で魚料理は手が出しにくいです。しかし、お客様の「魚料理が食べたい」という要望がきっかけで黒鯛を仕入れる事になりました。お客様には大変好評で、『黒鯛臭い』と思っているお客様も食べるとういこと言ってくれます。一日の注文の8割が魚料理の時もあります。

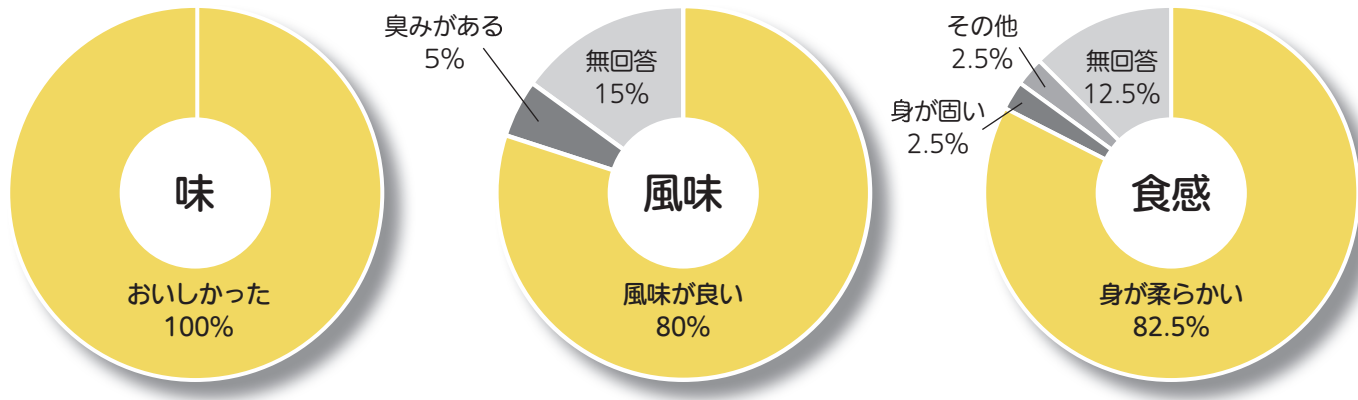
黒鯛の魅力は、味と値段のバランスが良いところ！旬の時期だと、真鯛との味の差はなく、むしろ、黒鯛の方がおいしいと言われることもあります。また、弾力があるから捌いた時に身が割れにくいので、処理しやすい。一般家庭でも使いやすい食材だと思います。



安くておいしいで!!  
今が旬!!  
まあ一回食べてや!!

## 黒鯛は美味ずばり!

昨年10月に開催された「大漁!親子まつり」で、黒鯛のフライを試食した40人にアンケートを実施したところ、全員が「おいしかった」と回答しました。



**調理が大変そう** (試食前のイメージ)

ばさばさしている、安い、おいしいけど癖がある、臭みがある

**試食した人の声** (試食後の感想)

あっさりしているのでどんな料理にも合うと思った、もっと宣伝してほしい、しっかりした味濃い味、おいしい、ふんわりしていて食べやすい、甘い、身がしっかりしている感じ、おいしくもないかも、臭みがある、なかなか買えない、見た目良くない

## 黒鯛を食す

おうちで簡単に、おいしく

漁師や料理人の皆さんに、家で黒鯛を「簡単に、おいしく」食べるおすすめの方法を教えてください、実際に作って食べてみました。ここでは例として、刺身やカルパッチョ、しゃぶしゃぶ、揚げ物をご紹介します。

**揚げ物**  
身はやわらかく、甘くて絶品  
油を大量に使わずに、済むコートレット(パン粉をつけて炒め焼きする)がおすすめ

**しゃぶしゃぶ**  
刺身に飽きたら、しゃぶしゃぶ!旬の時期は脂が乗っていてたまらなくおいしい

**刺身、カルパッチョ**  
臭みはなく、歯ごたえがあっておいしい  
カルパッチョはシンプルにオリーブオイルと塩、こしょうを和えただけでとてもおいしかったです!

**プチ情報**  
万博弁当第一弾に岸和田市の食材として黒鯛と春菊が選ばれました!!

**販売鮮魚店**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 魚金<br>堺町7-31<br>☎072-422-2567     | イオンスタイル東岸和田<br>土生町2丁目32-39<br>☎072-430-5810      |
| 株式会社矢崎<br>宮本町5-4<br>☎072-438-4377 | おとと(イオン和泉府中店1階)<br>和泉市肥子町2丁目2-1<br>☎0725-43-9340 |

**岸和田黒鯛フェア**

「黒鯛」を地域が誇る魚へ変貌させたいとの想いから、関係者が一丸となって、既成概念を覆す多種多様な黒鯛料理を提供する「岸和田黒鯛フェア」を開催します。市内の飲食店が、趣向を凝らした黒鯛メニューを考案しました。詳しくは各飲食店にお問い合わせください。

**メニュー提供期間**  
2月7日(水)~3月7日(木)

黒鯛の切り身に塩、こしょうをし、小麦粉を全体にまぶし、バターで皮目を香ばしく焼き、甘海老の頭を砕いて作ったソースを皿に敷いて黒鯛と海老のソテーを盛り付けた料理です。

**黒鯛と有頭海老のソテー アメリカンソース (コース料理)**

洋食レストラン&ケーキ Petit Bois  
小松里町9-13  
☎072-493-3730

季節の食材を取り入れて作りました。岸和田の新鮮な黒鯛を使用した四川風のピリ辛土鍋煮込みを召し上がってください。

**岸和田黒鯛の四川風ピリ辛土鍋煮込み (コース料理)**

中国料理 匠工房 貴希  
小松里町2512 岸和田グランドホール2階  
☎072-468-7719

井坂酒造場の名酒『三輪福』の吟醸酒のみの酒粕を使用した作られた粕床に、旨味の強い黒鯛を漬け込みふくら焼き上げました。そこに玉ねぎと山椒で作った特製甘だれを合わせました。

**三種御膳：黒鯛の幽庵焼き (井坂酒造『三輪福』吟醸酒粕使用)**

旬彩食堂 三粒に種  
山直中町511-1  
☎072-425-2984

南フランスのプロヴァンス地方を思わせるたっぷりのハーブでマリネし、そのままサクッとフリットに。何もつけずにそのままでもタルタルソースでもおいしくお召し上がりいただけます。

**黒鯛のハーブフリット**

Bistro Oser mignon  
下松町1丁目15-3 スティブル・コート103  
☎072-479-8155

自家製グルタンを包み込み、パン粉をつけ、フライパンでしっかりと焼き上げます。当店自慢の特製タルタルソースやバルサミコソースで味の変化をお楽しみいただけます。

**岸和田産黒鯛を使ったグルタン包みのフライ 自家製タルタルソースとバルサミコソースを添えて**

レストラン日本  
上野町西11-1  
☎072-437-2801