

豊か な海 の 恵 み

瀬戸内海から外海の太平洋まで
変化に富んだ魚場の紀伊半島

和歌山県は、生マクロの水揚げ日本一の那智勝浦町や、タチウオの水揚げ日本一の有田市などに愛敬される海産物の宝庫でもある。太平洋に向かってせり出した紀伊半島は南北に長く、漁場の特徴も様々。黒潮と瀬戸内海の水が混じり合う紀伊水道などでは流れが早く魚の身が引き締まるので美味と言われている。南部では外洋魚のマクロやカツオ、北部の紀淡海峡ではタイなど種類も豊富だ。さらに、沿岸が入り組んだリアス式海岸により優れた漁港が多く、目の前に広がる漁場から水揚げされた魚は新鮮この上ない。旨い魚をシンプルにがつり、これぞ和歌山のスローフード。



【鯛茶漬け：和歌山市加太】

綺麗で流れの速い加太の海で一本釣りにこだわったその身はキュッと締まり臭みもなく絶品。明石鯛、鳴門鯛と並ぶトップブランド。(取材協力/大阪屋ひいな湯)



【たち重：有田市】

海中で立って泳ぐ全身銀色に輝く白身の太刀魚は有田市が水揚げ日本一。淡白で身も柔らかく、刺身や煮る焼くはもちろん「ほねく」と呼ばれるすり身の揚げものも美味。(取材協力/橋家)



【しらす丼：湯浅町】

目の前の湯浅湾で獲れたイワシなどの稚魚を水揚げ後すぐに漁港近くで茹で上げた釜揚げしらすは、新鮮ふわふわ。(取材協力/かどや食堂)



【クエ丼：日高町】

クエを食べたら他の魚は食えんとまで言われる白身の高級魚。豊かな紀伊水道に育まれる日高町の磯では30kgを超える大物が釣り上げられることも。地元「クエ祭」は江戸時代から続く由緒ある祭。(取材協力/お食事処 くえ屋)



【かつお茶漬け：串本町】

ケンケン漁で釣り上げられ、船上ですぐに活け締め氷温保存される串本のカツオは「しよらさん鯨」と呼ばれ、鮮度抜群モチモチ食感。(取材協力/料理 萬口)



【生まぐろ丼：那智勝浦町】

とろけるようにモチリとした食感は絶品この上なし。生マクロ水揚げ日本一の勝浦ならではの安さと新鮮さにビックリ。(取材協力/和風炭火焼・居酒屋 母犬 bodai)



【イセエビ丼：串本町大島】

黒潮洗う磯際で育った大島のイセエビは身が引き締まり、プリプリとした食感で甘み也十分。(取材協力/櫻野釣公園センター)



厳選! こんな恵も!

1. **アシアカエビ** クルマエビより安くイセエビにも匹敵するほど美味。 2. **ヒロメ** フカメより歯ごたえがあり鮮やかな緑色が特徴。 3. **姫ヒジキ** 柔らかいのにコシがある手間ひまかけて作られた逸品。 4. **カジキ** 身はマクロほど赤くなくあっさり、刺身でもイケる。 5. **クジラ** 太地は日本の古式捕鯨発祥の地。刺身や鍋の他に甘辛く味付けした佃煮も人気。 6. **ウツボ** 海のギャングとも言われるウツボは淡白な白身が美味。刺身や天麩羅、絶品佃煮も。

