

那智勝浦の生マグロ  
水揚げ高は日本一

あなたは本当のマグロを知らない

料理店は  
三十軒以上！

朝四時。和歌山県の勝浦漁港にマグロ漁船が集結する。このマグロは、遠洋で獲るとすぐカチンコチンにする冷凍マグロとは違う、鮮な近海の生マグロだ。

本当に美味しいマグロを食べようと思ったら、生マグロ水揚げ日本一の那智勝浦町をお勧めする。クロマグロ、メバチマグロ、キハダマ

グロ…、季節ごとに旬のマグロが待っている。そしてあなたは今まで食べたことのない本物の味に出会う。うまく表現するのが難しいのだが、味と香りが立ち上るようだ、としておこうか。

那智勝浦町には三十軒以上のマグロ料理店がある。駅にもホテルにもお店一覧のパンフレットがあるので、お気に入りの店を探ることができる。刺身はもちろん、カブト焼き、カマ焼き、ステーキ、マ

胃袋に卵に  
目玉が美味!?

グロ汁など、ただでさえ美味しい生マグロを様々な形で味わうことができるわけだ。

中にはえっ？と驚く料理に出会える店もある。たとえばマグロの胃袋。よく洗った胃袋を茹で三ッ幅に切り、酢みそをあ

えていただく。季節限定・本マグロの卵。そしてゼラチン状の目玉のシヨウガ煮、マグロ頭の解体も…。料理店「桂城」のご主人、垣内伸夫さんはこう言い切る。「誰もせんこと、東京にはあらへんものを出したいですね」。

とはいえ、お刺身はもちろんある。それももちろん美味しいですよね、とお尋ねすると返事が返ってきた。「大トロはうまいに決まっている。そやけど高い。私はね、気軽に味わえる『赤身』、それも最高のものを出したいですね」。本場のこだわりがここにはある。



勝浦漁港に水揚げされた新鮮な生マグロ。数千本ものマグロ類が並ぶことも。(12月～5月が年間でも最も多い)



珍しいマグロ料理(那智勝浦町の「桂城」で)

PRESENT

紀州産「海の生ハム」を  
5名様にプレゼント

勝浦漁港水揚げの天然国産クロカジキを使用した「海の生ハム」10/パックセットを、5名様に



プレゼントします。ほんのり香るスモーク、和・洋・中、どんな食材とも相性が良い新食材です。本誌のアンケートはがきでご応募下さい。締め切りは3月25日、当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。