

見た目は涼しげ、顔は強面 **タチウオ**

▶ おさかなレシピ

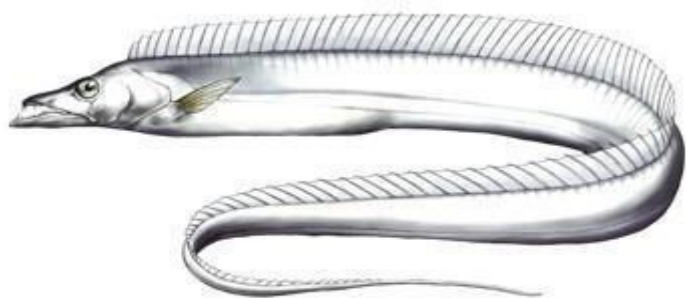


タチウオの揚げ煮



タチウオのカルパッチョ

▶ 基本情報



旬
夏



漁法

小型底びき網、釣り



主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市

 **太刀に似ている、あるいは、立って泳ぐからタチウオ銀箔のように艶やかで、夜になると背びれを波打ち浮上**
全身が銀白色に覆われた、薄く長い体特徴的な魚です。体が太刀に似ている、あるいは立って泳ぐからタチウオと名がつけました。

全長1.5mにまで成長するものもあり、泳ぐための背びれも長くて尾の先端まであり、尾はスツとひも状です。日中は深場に棲み、夜になると背びれを美しく波打たせて泳ぎながら浮上して餌を食べます。

優雅で美しい姿ですが顔は鋭く睨み目で、歯はカミソリのようなのです。

全身にウロコがないので調理はしやすいのですが、銀色の膜で覆われているので、気になる人はたわしで落として食べましょう。4～5月に脂がのり、卵も美味しく味わうことができますが、夏から秋に獲れる大きなものも、身の柔らかさと淡白な味でやっぱり美味。塩焼きに煮つけに刺身に、一年を通して美味しい魚です。