

高知県室戸岬

深層水育ちの室戸キンメダイは、
たまるか旨いきに
食べてみちゃって！

室戸岬と室津漁港



水揚げされたキンメダイ

室戸キンメダイ

室戸を代表する魚と言えばキンメダイ。真っ赤な魚体に金色の目。鮮魚店に並んでいても本当に目立つ魚です。高級魚として安定した評価を得ています。

室戸キンメダイの最大の特徴は、日戻り漁により水揚げされる事。一般的なキンメ漁は、数日かけて漁を行い、港に魚を水揚げします。当然、その時には釣ってから数日が経過しています。

室戸キンメダイの漁は、夜中3時頃に出港、漁を終えて帰港するのは昼頃。夕方には、セリにかけられて全国に出荷されていきます。漁場が非常に近く、資源が豊富な事により、抜群の鮮度で魚を流通させることが出来るのです。

室戸のキンメダイは、日戻りの立縄漁や手釣りにより水揚げされます。この魚が、マリン・エコラベル・ジャパンの認証を取得しました。環境と水産資源に優しく、漁獲される水産物の品質が高いという事です。脂の乗った抜群鮮度の室戸キンメダイ。一度味わってみて下さい。

キンメダイ キンメダイ目キンメダイ科

タイと名前が付いていますが、タイ類とは全く別の種類の魚です。日本では、太平洋側、茨城県より南に生息している深海魚です。

日本では、静岡、神奈川、千葉、高知が主な産地です。近年は冷凍の輸入物も出回るようになってきていますが、冷凍の輸入物は安価で流通しています。しかし国産品、中でも日戻り漁で水揚げされたキンメダイは高級品として定着しています。

本家キンメダイの他、フウセンキンメとナンヨウキンメの2種がキンメダイの仲間でも水揚げされます。味の評価の方は、キンメダイと比べると劣り、比較的安価で流通しています。



キンメ船

室津漁港

キンメダイ

キンメダイ料理

料理用途

和食素材として：刺身、霜造り、煮物、焼き物、鍋物、味噌汁、潮汁など
洋食素材として：ムニエル、ポアレ、フライなど

脂の乗った白身の身は、色々な用途で利用できます。鮮度が良ければ刺身、霜造りに。また、塩焼きや煮付けや鍋物にも。また、クセの無い白身のため、和食だけでなく洋食料理の素材としても広く利用されています。ムニエルやポアレなど洋食素材としても抜群の味わいを演出してくれます。

一般的に旬は冬頃とされていますが、冬と並んで梅雨から初夏の時期も非常に脂の乗る時期として、知られており、満足いただける味を楽しめます。



キンメダイの黒付け



キンメダイのムニエル



キンメダイのポアレ



キンメダイの霜造り