

# 高知県土佐清水 高知県室戸岬

日戻り漁のカツオは  
別もんやき、  
一回食べてみとーせや！



## 抜群の鮮度を誇る日戻り漁のカツオ

一般的に流通しているカツオの大半は、太平洋のはるか沖合で漁を行い、冷凍された状態で日本の漁港に水揚げされます。つまり、冷凍状態で港に水揚げされるのが普通なのです。

日戻り漁のカツオは、名前の通り、釣ったその日に漁港に水揚げされるカツオの事です。当然、鮮度抜群。抜群の鮮度のカツオは、モチモチした食感が特徴なぜいたくな味です。

高知県土佐湾沿岸部は、岸近くに黒潮が流れており、春の季節は初カツオ、秋の季節は戻りカツオの群れが泳いでいます。そのカツオを高知県の漁師たちは、一本釣りや曳き縄漁法で、丁寧に1尾ずつ釣り上げていきます。

そのカツオを、急いで港に持ち帰り、日戻り漁のカツオとして水揚げ、流通させます。南国高知県の自然の恵みと漁師のこだわりが生み出す絶品の味わいが、「日戻り漁のカツオ」なのです。

## カツオのたたき

カツオのうまい食べ方と言えばたたき。  
美味しいカツオのたたきに絶対必要なのが新鮮なカツオです。

一般的によく販売されているカツオのたたきに使われるカツオは、殆どが冷凍品のカツオです。その為、残念ながら本当のカツオの旨さが伝わりません。  
冷凍技術が進歩している現在でも、残念ながら一度冷凍すると風味が落ちてしまうのです。

薬焼きや松葉焼きなど高知ならではのこだわり焼き方がありますが、新鮮なカツオあつての味わいなのです。  
日戻り漁で水揚げされた抜群の鮮度のカツオで、旨いカツオのたたきをお楽しみください。



## 高知で水揚げされるカツオの種類

高知県で一般に水揚げされるカツオ類は、5種類です。

刺身やたたきで食べられるのは4種、カツオ、スマ、ハカツオ、ヒラソウダ、マルソウダです。宗田節の原料となるマルソウダは、生食出来ません。



カツオ

### ●カツオ

一般的なカツオで「本カツオ」と呼ばれます。通常、カツオと言えば本種を指します。赤身の旨味を楽しむ初カツオ、脂の乗った味わいを楽しむ戻りカツオ共に日本人に愛されている魚です。



スマ

### ●スマ

腹に黒いほくろの様な斑点がある為にモンズマヤ、ヤイトの呼び名で呼ばれています。水揚げが少ない為、あまり流通しません。味は非常に良く、カツオよりも高値で流通します。



ハカツオ

### ●ハカツオ

キツネカツオ等と呼ばれます。鮮度落ちの早い魚の為にあまり都市部へは流通しません。色合いは薄いピンク色。味わいの評価は非常に高く、産地では、カツオよりも高値が付く事が多い魚です。



ヒラソウダ

### ●ヒラソウダ

ソウダカツオやスマカツオ等と呼ばれます。宗田節の原料のマルソウダは、生食出来ませんが、本種は刺身で食べます。濃い赤色の身は、ややねっとりとした食感で深みのある抜群の味わいです。