

おいしい魚 マハタ

12月10日放送

第32回目の放送は、高級魚として知られている「マハタ」についてご紹介します。

尾鷲では、マハタの養殖が盛んに行われています。

尾鷲の海で育まれたマハタは、身がしっかりと締まっていて、ほのかな脂の甘みが最高なんです。

養殖が難しいと言われているこのマハタを、尾鷲の漁師さんたちは大切に大切に育て続けて、ようやく安定して供給できるようになりました。



寒い季節にぜひ食べたいマハタ。

今回は、三木浦でマハタを養殖されている三鬼大さんにお話を伺いました。



三重県の栽培漁業センターからマハタの稚魚を入荷し、三鬼さんのところでは2年かけて大切に大きく育てます。

夏に出荷されることもあります。やはりマハタは鍋などによく使われるので、出荷が多くなるのは冬なんだそうです。

また、マハタはとってもデリケートな魚で、ちょっとしたショックや環境の変化でも命に関わってしまうので、気をつけて養殖されているんですって。

刺身は歯ごたえがあり、脂もしっかりのっけていて
鍋や煮付だと表面の皮がトロっとして・・・とにかく、どんな食べ方でもおいしい魚なんです。

まだ食べたことのない人が多いマハタ。

「尾鷲の鯛のように、尾鷲のマハタという名前がもっともっと広まってほしい」
と三鬼さんもおっしゃられていました。

続いては、そのマハタのおいしい料理を食べさせてくれるお店。
尾鷲駅近くにある 鬼瓦 のご主人、中野勝敏さんにお話を伺いました。



マハタは鍋にしてもいいし、刺身にしてもいいし、煮付でもおいしい。
本当に、捨てるところがないくらいのおいしい魚なんだそうです。

中野さんのおすすめの食べ方は、やっぱり鍋。

マハタの旬が寒い季節ということもあって、とにかく冬にぴったりです。

腹の部分の身は脂がよくのっけているし、刺身はもちもちでとってもおいしいんですって。

他にも、冬の尾鷲はどの魚もおいしい！

尾鷲自慢の魚料理をぜひ味わってください。

なお、幻の高級魚と呼ばれるだけあって、マハタはいつもお店に置いてあるような魚ではありません。

尾鷲市内でマハタを食べたいと思ったら、各お店に早めに事前予約をすることをおすすめします。

この冬は尾鷲でぜひ、おいしいマハタ料理をお召し上がりくださいね。