

アカムツ（のどぐろ）

アカムツは、口の中をのぞくとのが真っ黒なことから「ノドグロ」と呼ばれ、浜田のブランド水産物である「どんちっち三魚」の一つにあげられています。

時期を問わず、いつ食べてもおいしい魚で、高級品として取引されており、刺身のほか、煮物にしても焼き物にしても絶品です。

◆たたき

作り方：

1. 内臓とうろこを取り除き、よく水洗いし、3枚におろす
2. 腹骨をそぎ取り、中骨が気になる方は毛抜きで中骨を抜く
3. 身の両面に軽く塩をふり、10分程度冷蔵庫で寝かす。その後、水分をふき取り、串を打って強火で両面に焼き色をつける
4. 両面に焼き色がついたら、さっと氷水の中に身をくぐらせ、丁寧に水分をふき取る
5. 皮のほうを上にして5mm程度の厚さに切り、皿の上に敷き詰める
6. まんべんなく万能ねぎのみじん切りを5にふりかけたらノドグロのたたきの出来上がり。ポン酢で召し上がってください。

