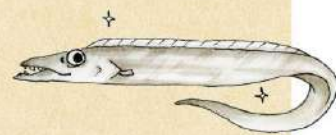


〓 周防大島 旬の味指南〓

周防瀬戸の太刀魚を使った
タチウオ

太刀魚の

鏡盛り



〓 周防大島 旬の味指南〓

みかんの島のぽっかぽか新郷土料理

周防大島

みかん鍋



太刀魚の鏡盛り

タチウオ

太刀魚 タチウオ



周防瀬戸地域では、ほぼ一年中タチウオの群れが定着しており、瀬戸内海でも屈指の好漁場となっています。

周防大島は、県内におけるタチウオ漁獲量の約6割を占めているのです。

周防瀬戸の太刀魚

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会では、ブランド基準①山口県内で水揚げされたもの②400g以上のもの③釣りにより1尾ずつ漁獲されたもの④体表の銀色に傷がないもの⑤に合格したもののみ、周防瀬戸の太刀魚として【やまぐちブランド】登録をしています。

周防大島では、産地ならではの創作刺身料理として【太刀魚の鏡盛り】を提供。料理人が鍛え上げた周防大島産の業物「周防瀬戸の太刀魚」による旬の切れ味をご賞味ください。

要予約だから
まずは電話だね！



- | | | |
|----------------|---------------|---|
| ① 食在周防あらかわ | ☎0120-77-4870 | 🍷 |
| ② 大島本陣茶屋 | ☎0820-74-1066 | 🍷 |
| ③ グリーンステイながら | ☎0820-79-0021 | 🍷 |
| ④ 千島旅館 | ☎0820-77-0321 | 🍷 |
| ⑤ 竜崎温泉レストランちどり | ☎0820-77-1234 | 🍷 |

太刀魚の鏡盛り

みかん鍋

食べられるお店



- | | | |
|--------------|---------------|---|
| ⑥ お待茶屋彦右衛門 | ☎0820-73-1511 | 🍷 |
| ⑦ かわい寿司 | ☎0820-78-0011 | 🍷 |
| ⑧ 道の駅サザンセトとわ | ☎0820-78-0033 | 🍷 |
| ⑨ マリッサリゾート | ☎0820-78-2121 | 🍷 |

周防大島みかん鍋

※提供期間：11月～3月下旬

みかんの島のみかん鍋

周防大島は、山口県のみかん生産量の約8割を占めるみかんの島。「周防大島みかん鍋」は、島が誇る新鮮な魚介類と温州みかんがタッグを組んだ新郷土料理です。

また、みかんには、ポリフェノールの一種で、血流改善など様々な作用が期待される「**ヘスペリジン**」が豊富。皮やすじ、袋に多く含まれます。みかん鍋は、皮ごとみかんを食べることから、効率よくヘスペリジンを摂取できる鍋として好評です。

血圧降下作用・ヘスペリジン研究開発センター

安心・安全の証



みかん鍋に入っている焼きみかんは、JA山口大島の選定基準や、広島県環境保健協会の検査をクリアした安心・安全のみかんです。その証が、「鍋奉行御用達」の焼印です。

太刀魚の鏡盛り 食べ方指南

① 創作刺身料理「太刀魚の鏡盛り」を解説するでござる。

「太刀魚の鏡盛り」は、ブランド基準に合格し、【やまぐちブランド】登録された特別品太刀魚でござる。周防大島では、【周防瀬戸の太刀魚】を盛り上げるべく、漁師と料理人がタッグを組んで、創作刺身料理「太刀魚の鏡盛り」を生み出したのでござる！

で、これが【太刀魚の鏡盛り】でござる！

お嬢し。なぜ「鏡盛り」と言うかわかるか？

わ…わかりません！

【所作①】 秘みかん下町を焼く

旬の柑橘は塩を絡めて、ポンポンと叩くのだ。

こうすると太刀魚の皮をみずしめがたくなるでござる！

コソッ！と、刀の突き入れのようにつけて焼く…さあ、この時、

太刀魚は皮が大切。「太刀魚の旨味は皮にあり」とも言われるのでござる。

「太刀魚の鏡盛り」は、ブランド基準に合格し、【やまぐちブランド】登録された特別品太刀魚でござる。周防大島では、【周防瀬戸の太刀魚】を盛り上げるべく、漁師と料理人がタッグを組んで、創作刺身料理「太刀魚の鏡盛り」を生み出したのでござる！

分らないの！？ホラホラ！光ってるやん？太刀魚の皮が！まるで、ね、鏡みたいやん？

【所作②】 皮を鍛える焼き入れ

炙ることで皮が縮み、大皿に美しい花が咲き誇るのでござる！

そうか！叩いて炙るから、キレイ味が増すのかあ〜。

太刀魚だけにね。

周防大島みかん鍋指南

① 周防大島みかん鍋には、定義があるのじゃ。ワシが丁寧に解説しよう。

瀬戸内海でとれた地魚のつみれに、みかんの果皮が練りこんである！爽やかな味わいじゃ！

焼きみかんは皮ごと食べるべし！太刀し、やけどに注意じゃ。

じゃあ、早速…

シメは、ふわふわメレンゲのみかん雑炊じゃ…。

みかんのカタチをイメージした雑炊じゃ。魚介のええ出汁がでとるんじゃ！

焼きみかんの良い香りが鍋全体を包み込むのじゃ。【鍋奉行御用達】の焼印は、安心安全の証じゃ。

隠し味は、青唐辛子とみかんの果皮入りの【みかん胡椒】じゃ！ピリリと味にアクセントじゃ！

地魚がたっぷりでない、爽やかな海鮮鍋と言ったところじゃ！

まだまだお楽しみはこれからじゃあああ！！

見て楽しく、味もよし！うむ。満足じゃ。

まあ、まあは食べてみんさいわ。