

このコーナーはPDF版では掲載しておりません。



タチウオの鏡盛り

皆さんご存知の通り、ここ周防大島は山口県内みかん生産量の8割を担う「みかんの島」として親しまれています。

一方、海に目を向けますと、周防大島は山口県内タチウオ漁獲量の6割を占める「タチウオの島」でもあることを皆さんご存知でしたか？

周防大島観光協会では近年、産地ならではの鮮度が自慢のお刺身料理「タチウオの鏡盛り」を新しい名物料理として売り出し中です！

銀箔が眩しいタチウオの切り身を美しく盛り付けることで、大皿が鏡のように輝くことから「鏡盛り」と命名されました。

このタチウオの鏡盛りは二つの作法「打粉」と「焼入れ」を施してご賞味いただきます。

時代劇などでお侍さんが刀をぼんぼんと打粉で手入れするように、飾り切りした酢橙に塩をまぶしてお刺身を叩くことで柑橘の香りと塩で身が締まります。

仕上げに強火のバーナーで焼入れをすることで、新鮮なお刺身だからこそ身が反り返り、



鏡だった大皿が菊の花となって咲き誇り、お刺身と焼き魚のいいとこ取りの逸品として自信を持ってオススメしています。

山口県といえば下関のフグが有名ですが、今後は周防大島のタチウオも並び称されるようにと願いを込めて「西の鉄砲、東の刀」のフレーズで産地としてのPRに努めています。

11月1日には誕生から11年目を迎えました話題沸騰の名物料理みかん鍋も解禁。これからの忘年会シーズンは「タチウオの鏡盛り」と「みかん鍋」をご用意してたくさんのお客様をおもてなしいたします。

■問い合わせ

周防大島観光協会

☎0820 (72) 2134

このコーナーでは周防大島観光協会から様々な情報をお届けします。