

45. ノドグロ

「白身のトロ」と呼ばれる高級魚

主に新潟～福島以南、特に日本海側で獲れる魚で、一般的な名称は「アカムツ」。のど(口の奥)が黒いことから、日本海側では「ノドグロ」「ノドクロ」と呼ばれる。石川県では能登が産地として知られるが、漁獲量が少なくあまり流通しない高級魚。金沢の飲食店では値段は少々高めだが、入荷があれば提供されることもある。アカムツの名称通り赤い見た目だが、ムツではなくスズキ科に属する。

白身魚だが上品な脂がたっぷりのり、「白身のトロ」の異名を持つ。旬になると体脂肪率は20%を超えるといわれるその身はクセがなく、刺身でも寿司ネタにしても、煮ても焼いても干物にしてもおいしい。ノドグロの脂は、身だけでなく皮と身の間にもたっぷりあるため、刺身の際は皮を引かず軽くあぶっていただくといい。特に人気があるのが塩焼きで、上品な脂と身のうまさを堪能できる。

釣り人の間では「幻」と呼ばれるほど珍しい。水深100～200mくらいの深海に生息し、歯が鋭く小魚やイカなどをエサにしており、全長は最大で約50cmまで成長する。



生の小型のノドグロ



ノドグロの塩焼き



その名の通りのどが黒い

メモ 通年水揚げされ、いつでもおいしいが特に秋～冬が旬。正式名のアカムツの「ムツ」はむつこい＝阿波弁で脂っこいことを表しており、これが日本海側に広まったと考えられる。値段は張るが、入荷も限られるためいつでも食べられるわけではない。

問い合わせ先 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>