

たちうお 太刀魚

(標準和名…タチウオ)



魚庭の海再生プロジェクト

魚の保存方法(難易度1~4)

★ 氷で冷やす

購入後は
氷で冷やしながら持ち帰りましょう。

★★ 臭みのもとをとる

切り身の魚には、軽く塩を振ったあと、
出てきた水分を拭きとしましょう。

★★★ 内臓と血をとる

丸ごと1匹の魚の場合は、生臭さのもととなる
内臓をとり、血を拭きとりましょう。

★★★★ 干物をつくる

魚を開き、塩を振って冷蔵庫で半日ほど保存。 歯は鋭い

体は刀のようです。
獲物を狙うときは、立ち泳ぎをします。

体表の銀白の色みは
グアニンという物質によるもの。



<「おいしさと鮮度の見方がわかる！旬の魚事典」宝島社より>

全長は…なんと最大**1m30cm**ほど！

魚屋さんおすすめ 極旨簡単レシピ

甘酢(お酢+砂糖+鷹の目)に1日漬けるだけ。

→骨まで食べられます！

※タチウオの歯は鋭く、触ると危ないので必ず頭
を切り落としてから調理してください。

旬の季節

春から秋

背びれが大きいので、さばきやすい！

美味しい食べ方



<太刀魚の塩焼き>

小サイズ: ほどよい脂肪分

塩焼き

大サイズ: 脂肪が多い

刺身、しゃぶしゃぶなど。