

明石鯛がおいしい季節は？

明石鯛は、瀬戸内海・明石海峡の速い潮流に揉まれ、引き締まった極上の身を持つとされています。タイは、季節によって様々な呼ばれ方をしているのを知っていますか。「桜鯛」「もみじ鯛」などの季節の呼ばれ方 でしょう。春先から初夏にかけて水揚げされるタイは姿形が美しいことから「桜鯛」と呼ばれています。また、夏から秋にかけてエビやカニ、イカナゴなどの豊富な餌を食べ体色に赤味が増すことから、秋のタイは「もみじ鯛」と呼ばれています。この時期のタイは、肥えて脂がのり、最高の状態を迎えます。高度なテクニックでタイの鮮度と旨みを守る明石鯛をおいしく食べられるよう、様々な工夫がされています。タイが暴れると質が落ちてしまいます。そこで、目の上あたりに手鉤を刺して脳死させたり、神経を抜き取ったりすることで、高い鮮度の状態を保てます。おいしさだけでなく、明石浦の漁師の活け締め、鮮度保持技術も最高の水準です。