

NHK 本日のこれ旬！ 今日のテーマは、キハダマグロ

2024/10/15

今日のお品のキーワードは、マグロ専門店・マグロ一筋100余年 周吉さんの一押し  
土佐沖どれのキハダマグロです。昨夜に取れて、今朝入港したもので鮮度抜群です。  
これから産卵時期になり、あぶらがのってきて美味しくなるとのことです。1本約40kg 重かったです。  
○ キハダマグロの特徴

体側に黄色みがあるため「黄肌」と呼ばれる。マグロの仲間では中型で、体長2m、体重200kgになる。体は紡錘形だがやや細めで、比較的頭が小さい。成長にしたがって、ヒレが著しくのびるそう。  
今日は、お刺身とマグロの漬け丼を紹介いたします。



プロの包丁さばきに感動しますね。





マグロの解体完了です。



マグロの漬け丼と刺身 完| マグロの漬け丼の薬味は、大葉にネギ、黄身です。  
刺身と漬け丼の柵の切り方が違うのがわかりますか？





今回は、高知市卸売市場鮮魚仲卸店舗 周吉 さん でした。 ご協力ありがとうございました。



## 卸売市場内業者位置図

2024.6.20

  中卸 小売り可能店舗     
 赤文字 飲食店     
 漢物 営業時間 午前3時～10時頃

  鮮魚卸売場     
   塩干魚卸売場     
   青果卸売場

お問い合わせ  
市場課 883-1171～1173

埠頭

市場開場日はいつでも一般買出しは、午前8時から車で入場可能です。  
 車以外(公共交通機関等)での入場は午前6時頃から可能です。