

中央魚類株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

当社は中央卸売市場の水産卸会社として、取引先様と構築した情報・物流・加工のネットワークを通じて水産物の付加価値向上と消費拡大に努めております。

【現在実施している取組み】

月間料理情報誌『おあじはいかが』を通じて、魚種別の特徴、旬、食べ方などの情報発信を行っています。

「鱈」と書く通り、旬は寒い季節。「たらちり」をはじめ、冬の鍋ものには欠かせない魚です。

白子も人気のマダラ

一般的に、たらといえば「マダラ」のこと。切り身だけでなく、白子（精巣）や真子（卵巣）も出回ります。とくに白子は、とろけるような食感と濃厚なうまみで、冬の珍味として人気があります。

産地は北海道がメイン。アメリカなどからの輸入ものもありますが、国産は鮮度のよさが自慢です。

水揚げは9月ごろから始まり、10～11月にピークを迎えますが、今年の秋口の水揚げは少なめ。豊漁だった昨年に比べると、厳しいスタートをきりました。輸入ものも、円安の影響を大きく受けて価格は高めの状況です（9月末現在）。

たろ通信でおあじみ、スケトウダラ

たらの一種である「スケトウダラ」は、鮮魚としてはあまりなじみありませんが、じつは私たちの食卓に縁が深い魚です。おにぎりの具や辛子明太子などに使われる「たらこ」は、スケトウダラの卵巣を塩漬けにしたもの。ちくわやかまぼこなどの練り製品の原料にもなります。

ママママ料理に合う万能選手！

切り身は、身がしっかりとっていて割れておらず、透明感があるもの。皮目にツヤがあるものを選ぶとよいでしょう。

たらは世界中で愛されている魚です。フライやムニエル、中国風の蒸しもの、韓国風のチゲやスープなど、いろいろな料理で楽しめます。また、たらは低脂肪・高たんぱくで身も柔らかいので、幼児やシニア向けの食事にもおすすめです。

11月おあじはいかが.jpg

10

『おあじはいかが』