

## 家庭でできる簡単「太刀魚巻」

次長 上田 幸男

Key word ; タチウオ, 太刀魚巻, フィレー

タチウオは紀伊水道を代表する魚であり(写真 1), 紀伊水道は豊後水道と並んで全国有数のタチウオの産地です。徳島県沿岸の漁場では曳縄, 延縄及び小型底びき網などで良型のタチウオが大量に漁獲されます。水揚げされたタチウオは主に関西市場に出荷されたり, 韓国に輸出されますが, 一部は県内のスーパーマーケットの鮮魚売り場に切り身やフィレー(写真 2)で並びます。



写真 1. 水揚げされたばかりのタチウオは太刀のように輝き, 美しい。

切り身を購入された多くの方は, 塩焼きや煮付けに調理します。その白身には上品な甘味があり, 本県特産のスタヂともよくマッチします。タチウオは特に皮付近は脂が乗り, 旨味があると言われます。

昨秋, 大分県へ出張の際に徳島県にはない「太刀魚巻」という料理を食べる機会がありました。「太刀魚巻」は 3 枚卸しにされた小型のタチウオのフィレーを竹に巻き付けて炭火で焼き上げたもので, 愛媛県や大分県の郷土料理として有名です。秘伝のタレをぬり焼き上げたその香ばしい味と香りは格別です。魚好きの私はさっそく「太刀魚巻」作りにチャレンジしてみました。

ここでは竹の代わりに割り箸を使い, 家庭で簡単にできる「太刀魚巻」の調理法を紹介したいと思います。



写真 2. 市販されているタチウオの三枚卸し(フィレー3 枚入り)。

自分で 3 枚に捌くことができる方はタチウオを 1 尾丸ごと購入していただいてもよいですが, 徳島県内のスーパーではトレイにフィレーが 3 枚ほど並べられたものが 200~400 円程度で販売されています(写真 2)。

準備する物は, タチウオのフィレー, 割り箸, 楊枝, アルミホイル, 醤油, みりん, 砂糖, だし, 塩です。

1)まず, 割り箸にフィレーを巻き付け易くするために, 皮側に浅く斜めに 1cm 間隔に切れ目を入れて下さい。フィレーをさらに縦割りに 2 枚に切ると細めの太刀魚巻ができます。

2)次に、割り箸の切れ目にフィレの尾側の端を挟み込んで、くるくると割り箸に巻き付けて最後に頭側の端を楊枝で止めて下さい(写真 3)。



写真 3. 割り箸に巻き付けられたタチウオ

3)魚焼き器もしくはグリルで焦げ目が付くほどに回転しながら焼きあげます。割り箸の根本が燃えないようにアルミホイルを巻き付けておくとよいです。

4)醤油, みりん, 砂糖, だしを調合した甘ダレを塗って, 軽く焼き上げても美味しいですが, 単に軽く塩とスタチを振って食べると, タチウオそのものの旨味を味わうことができます(写真 4)。



写真 4. 焼き上がった太刀魚巻。フィレを縦割りしたもので、上がたれ付、下が白焼きです

タチウオのフィレは寿司や酢の物, くるくると大葉と巻いて楊枝で止めてスープや天ぷらにしても美味しい格好の素材です。