

スズキ



和でも洋でも主役になれる「スズキ」は万能選手

旬

3月～12月

生産地

姪浜・玄界島・能古(西区)、弘(東区)

海岸や河口付近で獲れるとあって、釣り愛好家たちにも人気の「スズキ」。大きなものになると体長1mほどに成長し、そのクラスも博多湾で水揚げされています。スズキは6月から10月ごろに旬を迎える夏の魚。血合いがほとんどない白身で、柔らかくあっさりとした味わいが特徴です。

「スズキは淡水でも海水でも生活できるので、餌を求めて河口付近までのぼっていくんですよ。実は博多湾は非常に栄養豊富な海。志賀島があることで湾内が穏やかに保たれ、そこに那珂川、室見川、樋井川、多々良川、御笠川など多くの河川から豊かな栄養が流れ込んでいる。同じ魚種でも、博多湾で獲れたものと、沖の魚では脂のり方

が違います。栄養たっぷりの海を求めて、魚たちが産卵しに来るんです」と福岡市漁協姪浜支所「源福丸」の西永圭吾さん。

「スズキは水で“すすい”だように身が白いことから名付けられたという説もあるそうです。そんな真っ白な身の美しさを刺身で味わうのもいいのですが、個人的には脂がのった身をしゃぶしゃぶで食べるのもオススメです」。また、スズキはカルパッチョやアクアパッツァなどのイタリアンでもよく使われる食材。フランスではムニエルとしてお馴染みです。和食店でも、塩焼きや煮付け、フライなど、多彩なメニューになって登場するなど、スズキは使いやすい食材として重宝されています。

