



カツオ〔鰹〕

季節：春

特徴：回遊魚で黒潮流域に生息していて、ウロコがない魚です。
食べ方としては刺身やタタキが有名で、高知県などカツオの漁が有名な地域では郷土料理としてカツオ調理が多い。また、鰹節の原料にもされています。

調理方法：刺身・タタキ・生節 など