



タチウオ〔太刀魚〕

季節：夏

特徴：紀伊水道南部から海部郡沿岸では釣りによるタチウオ漁が盛んに行われており、春先から秋にかけて多く水揚げされています。
太刀のように細長いく銀色に輝く姿から、その名が付けられたタチウオ。また、垂直に泳ぐという変わった習性から命名されたという説もあります。

調理方法：焼き魚・煮つけ・刺身 など