



ボラ〔鰻〕

M u l l e t

古くは高級魚で、戦後の貴重なタンパク源として徳島県民の命を支えた魚だったが、高度経済成長期の公害の影響でイメージダウン。加熱すると見られる黄色味を帯びた油が個性的。ボラの刺身は血合いの入り具合がイサキの刺身と似ていて、遠目ではプロでも見間違えるほど。また、ボラの卵巣は『カラスミ』の原料として有名。徳島では卵巣が発達した魚がまとまって漁獲されず、カラスミに加工する事業者はいない。