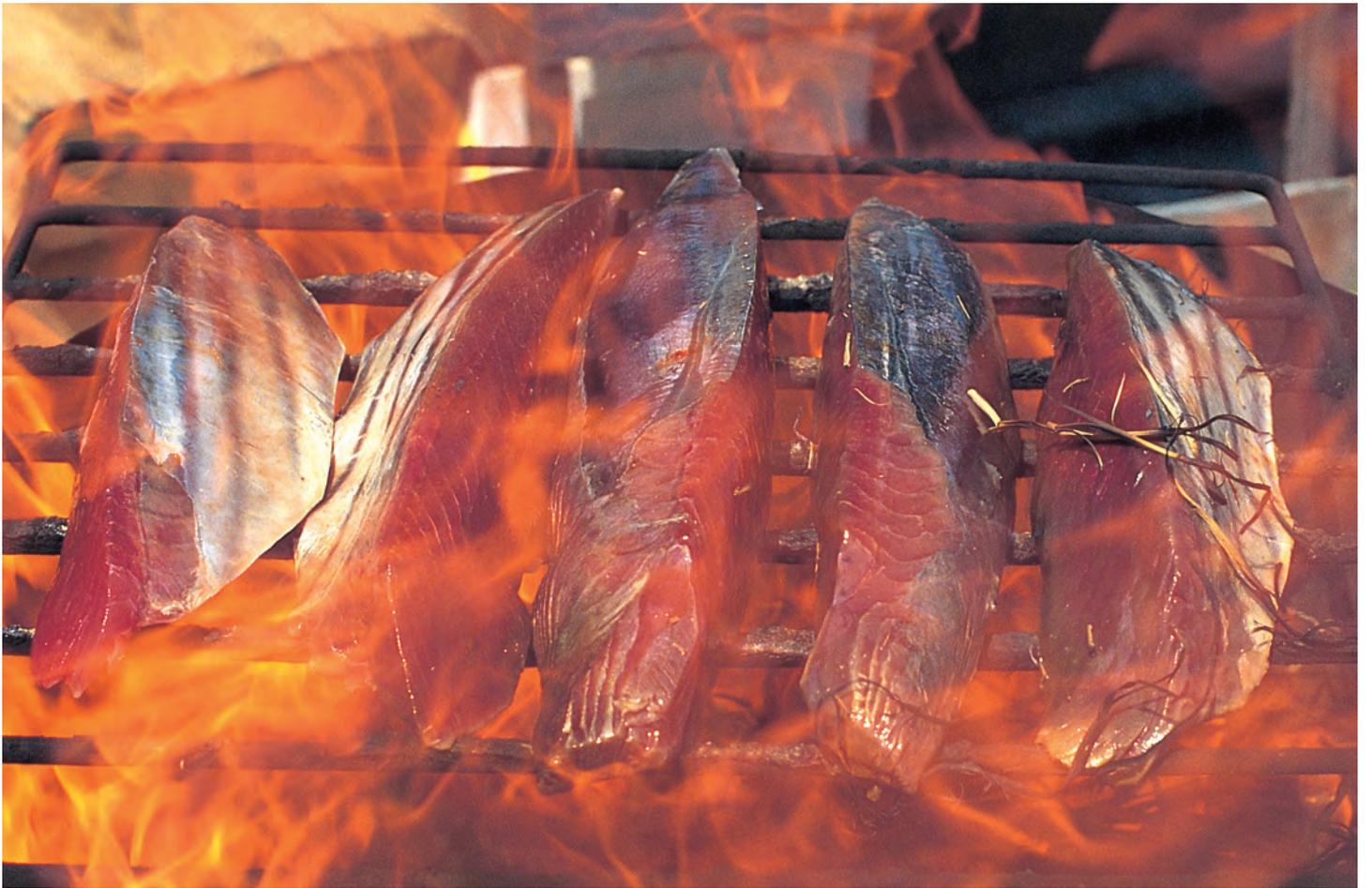


# 鰹 料 理







久礼漁協魚市場(平成 12 年 3 月)



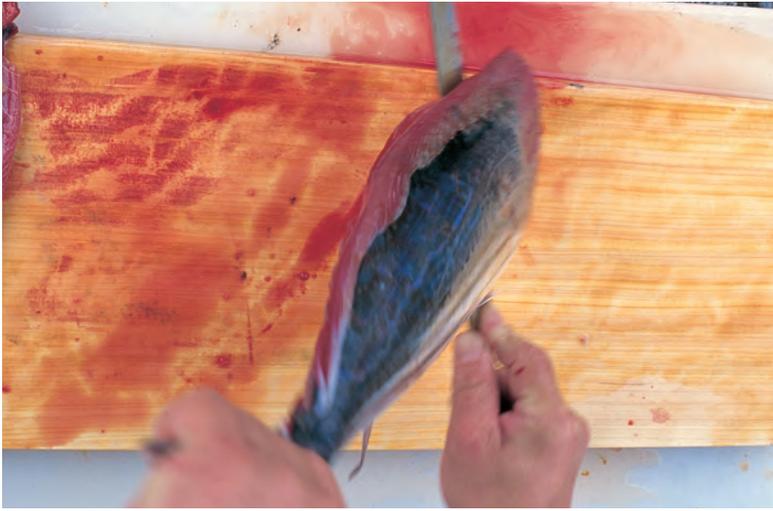
カツオ包丁





左上の内臓(胃腸)が酒盗の材料









春のほんのり甘い初ガツオ





稲ワラで焼くカツオのタタキには風味がある



カツオのタタキ 釣りだち（釣ったばかり）のカツオの身は、ちぢれてぐりぐりとした歯ごたえがあり美味



8kgの特大カツオ



秋に多くとれる脂あぶらの乗ったカツオくだ(下りカツオ)



トロガツオ



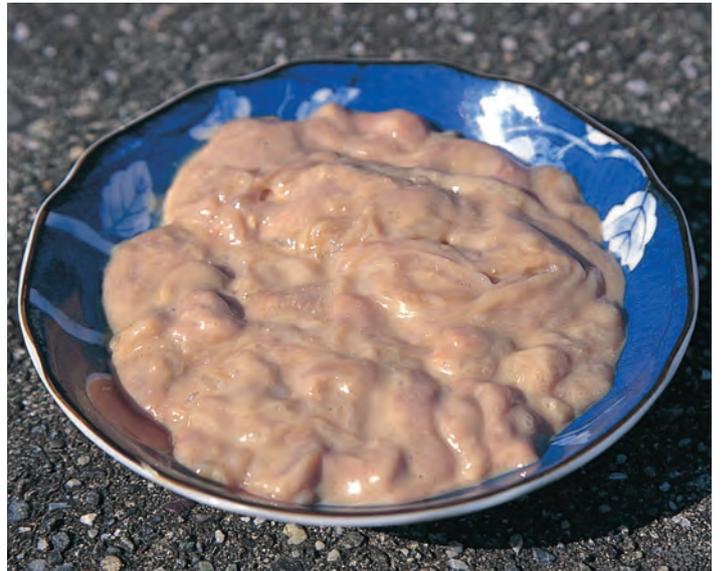
タレにつけ込んで焼くカツオのステーキ



カツオのあらで煮た竹の子



カツオのキモ（心臓）の塩焼き



カツオの内臓（胃、腸、幽門垂）でつくった酒盗



カツオのハランボの塩焼き



カツオのキモ（心臓）とショウガの煮付け（酒、砂糖、ミリン、ショウガ）



鯉節製造風景（中ノ浜・山崎次郎氏宅 明治40年頃）



安政年間（1854～1859年）の鯉節（中土佐町蔵）