



FILE No.18

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



ゴロウ



ムツゴロウ(スズキ目・ハゼ科)は、日本では有明海と八代海の一部にしか棲んでいない水陸両性魚です。潮が引いた時、巣穴から出て珪藻類を削るように食べます。有明海の珍味の代表格で、その姿からは想像できないほどの絶品です。

旬は夏場で、串刺しにして炭火で素焼きにし、タレに何回も漬け込み焼きを繰り返すと、身がほどよくしまった真の黒なムツゴロウのかば焼きが出来上がります。



絶品珍味

有明海 ムツ