

「鱻(さわら)の旬は??」

鱻(さわら)は春を代表する魚と知られているけど…

旬は産地によりさまざま。

関東地方では、寒さの厳しい1~2月に最も脂がのると言われており、「寒鱻」と呼ばれています。

瀬戸内海や関西では、3~5月を旬とし、「春告げ魚」とも言われています。



季節や地域によって変化するんだね！
季節により変化する味わいを活かして、
おいしくいただく！