

Q 今回のテーマ バカリヤウ（バツカラ）、3種の素顔！

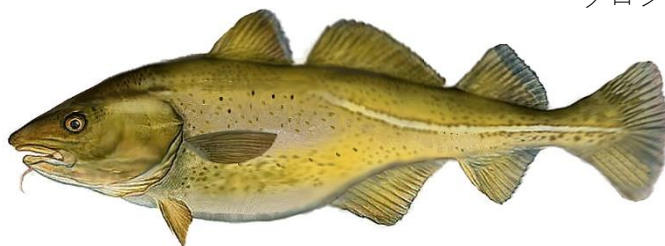
- バカリヤウ（バツカラ）生産の本場、ノルウェーから直輸入。
- 使用用途と価格で選べる3魚種。価格はタイセイヨウダラ>クロジマナガダラ>シロイトダラです。



シロイトダラ



クロジマナガダラ



タイセイヨウダラ

バツカラ徳用<シロイトダラ>

(学名: Pollachius virens)は英語では saithe と呼ばれ、北大西洋北部が漁場です。20年近く生きることもあり、120 cm まで成長します

<食味>

身質は繊維質感が強くザクザクしています。味は魚の香りが荒々しく強く、タラ臭の存在感があります。身の厚さは薄く大きなフィレを採ることは困難ですが、マンテカートや、ジャガイモとタラのコロッケなどに仕立てるには向いています。また、煮込み料理に仕立てても香りの存在感があるので良いでしょう。

バツカラ<クロジマナガダラ>

(学名: Molva molva) はヨーロッパ沿岸を中心とした北大西洋で捕獲されます。細長い体型で、最大で2 m にもなります。この魚の卵巣で作ったカラスミが弊社のマルーカのカラスミ^①です。

<食味>

徳用とは明確な味わいの違いがあり。こちらがより

上品です。しっとりとしてゼラチン感を多く感じます。その分口に入れたときの繊維質感は少なくなります。香りは徳用に比べて上品で、上質な料理に仕立てるならば徳用よりもこちらがおすすめ。



バツカラ・エクストラ <タイセイヨウダラ>

(学名: Gadus morhua) は大西洋から北極海にかけての深い海域で捕獲されます。成体で体長2m、最大で100kg^②近くまで成長します。

<食味>

魚臭なくて、タラのやさしく香ばしい香りがします。身の厚みがノーマルのバカリヤウ（バツカラ）に比べて倍以上の厚さの切り身を切り出せます。身はスノーホワイトで、ピルピルに仕立てたときにオイルソースがゴールド色になります。ゼラチン感が強く、まるで生のタラを料理したかのようなのですが、生よりも身が締まっていて、より好ましい状態になっています。

地中海フーズのバカリヤウ（バツカラ）の最高峰で、メインディッシュの一品になり得る食材です。

①スペインではよく食べられているカラスミで、色はアイボリーで香りも優しくファンが多いカラスミです。

②日本近海で獲れる魚としては真鱈が20kg、クエで50kg程度です。

