WEB CONTENTS

2024년 05월 05일 07시 47분

여수시

목차

목차 2
太刀魚の煮物 3
味と栄養が抜群の珍味の中の珍味 3
巨文島の沿近海岸でとれる銀色の太刀魚 3
様々な太刀魚の料理 3

味と栄養が抜群の珍味の中の珍味

巨文島沿近海で生産される別名、麗水「モッカルチ」は味と栄養が抜群で珍味の中の珍味にあげられます。
秋の太刀魚なら最高の太刀魚の煮物や塩焼は消化促進、食欲増進、成人病の予防に助けになるだけでなく
必須アミノ酸が平均して含まれていて成長期の子供の発育にすばらしい食品だ。

巨文島の沿近海岸でとれる銀色の太刀魚

巨文島の銀色太刀魚は麗水市沿·近海岸でとれる海産魚類だ。暖海性魚類で海の表層から水深5~140mに棲息し延縄や釣で捕まえる。特に巨文島では巨文島白島銀色太刀魚祭をするほど品質もよく有名だ。
太刀魚は主に濟州と南海、西海側でとれるが寒い冬には暖かい濟州で主にとれる。気候が暖かくなれば北に上がってくる。

麗水では7月から11月まで太刀魚がよくとれる。太刀魚の季節になると麗水のあちこちで太刀魚をとる釣り人たちがポイントごとに場所をとっている。遠くまで行かなくても銀色にゆらゆらする姿を自慢するような太刀魚が簡単にとれるからだ。特に夏、秋に食べる太刀魚は身が肥えていてその味は逸品だ。それで麗水は太刀魚が有名だ。

様々な太刀魚の料理

太刀魚はいろんな料理にして味わえる。太刀魚焼き、太刀魚の煮物、太刀魚の刺身などだ。
特に麗水の10味に入る太刀魚の煮物は鍋の下に大根をしいて、その上に太刀魚をのせて辛い味を出すいろいろな材料で味付けしてじっくり煮込むと甘みもあるし辛さもあって味覚を魅了するので、まさにご飯泥棒のおかずだ。

COPYRIGHT(C) 2015 BY **YEOSUCITY**. ALL RIGHT
RESERVED.

YEOSU CITY

Web Contents

여수시