

ちびっことコラム

# かつおをたたきにする理由

かつおの皮は硬くて食べにくく、皮を火で炙ることで柔らかくなり、食べやすくなります。

また、皮と身の間の脂も溶け出し、濃厚な旨味になります。

かつお独特の生臭さを消す効果もあります。

(P.N. ミナフジコ)

