

鰺魚涮涮鍋

「鰺魚涮涮鍋」是一道日式火鍋料理，主要食材選用「五條鰺」（有時也稱「黃尾鰺魚」），這種魚類盛產於日本近海水域。這道涮鍋是京都府北部沿海地區的著名地方特色料理。這一地區是日本三大五條鰺產地之一，另兩處分別為長崎縣五島列島和富山縣冰見市周邊海域。鰺魚涮涮鍋是用涮火鍋的方法在桌上現涮現吃，切成一口大小的鰺魚薄片只需要放入沸騰的昆布高湯裡快速地涮一涮，無需等到魚肉完全熟透就要迅速撈出，然後蘸上美味可口的醬汁放入口中。搭配鰺魚片的醬汁裡通常有柚子醋、青蔥和蘿蔔泥，具體配方每家每戶、每間餐廳各有不同。

這道料理通常是朋友或家人圍著一個火鍋一起吃，儘管其他季節也有可能買到這種海產，但冬季的五條鰺才最為肥美，因此餐廳只在冬天的幾個月內供應鰺魚涮涮鍋。這種魚根據體型大小有很多不同的名字。只有體長達到 80 公分、重量達到 10 公斤左右的才能被稱為「鰺」（Buri），這也是區分這種魚類成熟與否的分界線。在丹後地區，鰺魚是正月新年和生日宴席上的傳統料理。如今，這道料理早已風靡整個京都府北部地方的旅館餐廳。據說，宮津的「鳥喜」和伊根的「油屋」兩家餐廳的大廚是鰺魚涮涮鍋的原創者。