

クエ鍋

クエの白くてやや半透明な身は地元では「クエ鍋」として知られる鍋料理で野菜や他の具材と一緒に食卓で調理されます。この料理はクエの生息地である和歌山県沿岸で提供されています。由良町の飲食店や宿泊施設では食感や風味、希少性から珍味とされる天然のクエを使ったクエ鍋を提供しています。

クエの身は独特でありながらマイルドな風味と歯ごたえがあります。脂が少なくしっとりとしていて身が大きいです。クエ鍋は昆布だしで野菜とクエの身を調理し、つけダレでいただきます。たれは通常、醤油とポン酢（柑橘系の調味料）を調合したものです。調理した食材を浸す前に少量のみみじおろし（大根おろしと唐辛子のすりおろし）と細かく刻んだネギをたれに加えるのが通例です。前菜や小さなおかずもクエ鍋料理と一緒に提供され、魚の皮と内臓を湯引きしたり、天ぷらとして揚げたり、バター、醤油、その他の材料で煮込んだりしてあります。

クエは40年ほど生きることがあり、体長は1メートルを超え最大のものでは体重が50キロにも達します。クエが希少であることの一つはカンパチなどのより普及している一般的に食べられている他の魚種よりも成長速度が遅いことが挙げられます。カンパチは体長80センチ（8～10キロ）程度で成魚になるまで5年程度かかるのに対しクエは体長100センチ（15～30キロ）程度で成魚になるまで20年かかります。クエの需要は供給を上回り、せりでは高値で取引されます。最大級のクエの多くは和歌山県外の主要都市の料亭などに販売されています。

由良町の一部の飲食店や宿泊施設では、クエ鍋やクエ刺しなどクエの会席料理を提供しています。全てのクエ料理には事前予約が必要です。