

石斑魚火鍋

白色、半透明質地的褐帶石斑魚肉和蔬菜與其他食材一同進鍋燉煮，這就是當地有名的石斑魚火鍋。和歌山縣附近的水域是褐帶石斑魚的棲息地，野生石斑的肌理細緻、風味獨特且稀有，被視為美味佳餚。

褐帶石斑魚肉具有獨特而溫和的風味，肉質緊實鮮嫩，且脂肪很少。在品賞火鍋前，要將切成大塊的魚片和蔬菜一起放入海帶熬煮的高湯中烹製。待食材熟透後配上醬油和柚子醋（柑橘類調味料）配製成的沾醬食用，也可以在沾醬中加入些許紅葉泥（蘿蔔泥與辣椒泥）和蔥花。一同享用的還有開胃小菜，魚皮與內臟可以煮食或是油炸做成天婦羅，或是用黃油、醬油和其他食材一起燉煮。

褐帶石斑魚的壽命約 40 年，體長超過 1 公尺，最重可達 50 公斤。之所以稀有，是因為牠的生長速度比其他魚種慢，比如鰺魚 5 年左右就能長至 80 公分、8~10 公斤的成魚，而褐帶石斑魚若要長成 100 公分、15~30 公斤的成魚則需要 20 年。由於供不應求，所以褐帶石斑魚拍賣價格相當高。體型重量最大的褐帶石斑魚多銷售至和歌山縣外各大城市內的高級餐廳。

由良町的部分餐廳和住宿旅館提供火鍋、刺身等褐帶石斑魚的宴席料理。所有石斑魚菜餚都需提前預約。