

## 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，比如鯛魚 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。