

石斑鱼火锅

将褐带石斑鱼略带透明的白色鱼肉与蔬菜等食材放进高汤一起烹饪，便能得到一道当地美食——石斑鱼火锅。捕捞自和歌山县海域的当地野生石斑鱼肌理细致、风味独特且数量稀少，历来被视为珍馐美味。

褐带石斑鱼的鱼肉风味独特，口感细腻、有嚼劲、油脂少且鲜嫩。品尝火锅前，要将分切成大片的鱼肉和蔬菜一起加入海带熬煮的高汤中烹制，待食材熟透便可配上蘸料享用。蘸料通常用酱油和柚子醋（柑橘类调味品）调制，还要加入少许红叶泥（萝卜泥加辣椒泥）和葱花。和火锅一起上桌的还有各种前菜和小菜。鱼皮和内脏可以煮食或是油炸做成天妇罗，也可以加黄油、酱油和其他食材炖煮。

褐带石斑鱼的寿命大约为 40 年，体长超过 1 米，最重的可达 50 公斤。这种鱼稀有的原因之一在于它生长速度比其他鱼类慢。例如鰺鱼长到 80 厘米长、8~10 公斤重的成鱼大约需要 5 年，而褐带石斑鱼长到 1 米长、15~30 公斤重的成鱼需要 20 年。由于供不应求，它的拍卖成交价非常高昂。规格最大的褐带石斑鱼，大多销往和歌山县外各大城市的高级餐厅。

由良町的部分餐厅和住宿设施提供火锅、刺身等褐带石斑鱼的宴席料理。所有石斑鱼菜肴都需提前预订。