

カラスミ ▶ dried mullet roe

Dried mullet roe is made by salting mullet roe and drying it in the open air. It turns amber in color when finished, and is preferably consumed alongside sake. It is one of the three great Japanese delicacies.

カラスミは、ボラの卵巣を塩漬けし、干して作ります。琥珀（こはく）色に仕上がりに、酒のつまみとして好まれます。日本三大珍味の一つです。【豆知識】塩うに (salted sea urchin) やこのわた (salted sea cucumber intestines) も三大珍味です。

監修 小坂貴志・神田外語大学教授



イラスト 沢田彩月