

통영의 맛 계절별 대표 음식 가을 전어회



가을의 전령사

# 전어회



# 전어회

가을  
秋

가을전어 고소한 쫄깃한 맛

03

‘가을 전어는 깨가 서 말’이라는 말이 있을 정도로 가을에 최고의 맛을 자랑한다. 봄 여름 산란 후 겨울을 나기 위해 가을에 집중적으로 영양을 채우기 때문.

잔뼈가 있지만 꼭꼭 씹을수록 고소한 맛이 나는데, 그래서 통째로 구워낸 전어구이는 머리까지 남김없이 통째로 먹는 것을 추천하기도 한다.

회는 뼈와 함께 썬 세꼬시로 많이 먹는데, 미나리, 오이, 깻잎 등과 함께 맛을 낸 매콤새콤한 전어회 무침도 빼놓을 수 없다.

## Autumn Jeoneo (gizzard shad) sashimi and roast

Gizzard shad is famous for its supreme taste in the autumn season. The fish become more fleshy and nutritious in the fall after spawning, waiting for the severe winter season. The species have a multitude of fish bones that may be fully edible. The more chewing, the more tasty. The roast fish is especially recommended for gourmets. The sashimi is usually served with cut fish bones. Another cuisine differently tastes sweet and spicy, seasoned with hot pepper paste, vinegar and vegetables such as cucumber, dropwort or sesame leaf.

