

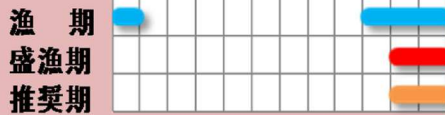
中海七珍

中海七珍のフラッグシップ

マハゼ

(地方名 ゴス)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 体長約20cm



釣り、小型定置網、刺網浦より漁獲される。



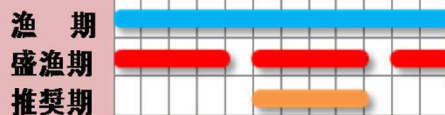
中海七珍に無くてはならないもの。容姿に似ず綺麗な白身、ほくほくとした食感も良く、上品な甘みがある。秋の焼きハゼ(白焼きしたものを乾燥したもの)作りは境港の風物詩。これを水でもどし昆布で巻き甘辛く炊いたものは県西部地方の伝統的なお節料理。

粘液にはコラーゲンたっぷり

ヒイラギ

(地方名:エ/ハ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



水揚量(H21年) 9.6トン

大きさ(流通サイズ) 体長約10cm



刺網、すくい網、小型底びき網により漁獲される。

調理方法



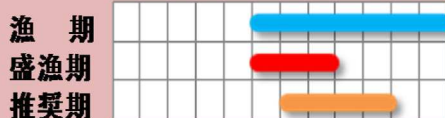
県西部地方では夏季に好んで食べ、帰省者にとってはお盆のふるさとの味。独特の旨みと甘みがあり、小魚とは思えない脂が口中に広がる。腹部には、ほのかな苦みがある。煮付けが一番、吸い物も上品な味。煮付けは表面の粘液と内臓を取らないこと。少々面倒だが大降りのものを丁寧に三枚におろして作る刺身は絶品で幻の品。

夏のカニ。パンチの効いた濃くのある味

タイワンガザミ

(地方名 アオテガニ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 甲幅約10~15cm



小型底びき網、刺網により漁獲される。



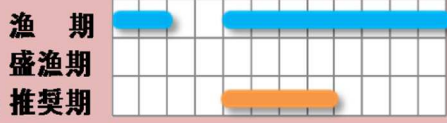
県西部地方ではシロイカ同様夏を代表する味。良くしまった歯ごたえのある純白な身。雌の内子(卵巣)は非常に濃厚。大きければ大きいほど美味しい。

足の部分の筋肉が朱色の巻貝

コナガニシ ナガニシ

(地方名 アカバイ、アカペー)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 殻長約10cm



コリコリとした食感が独特で甘みもある。地中海～美保湾圏域の地元しか味わえない味。取り扱っている飲食店も限定される幻の貝。



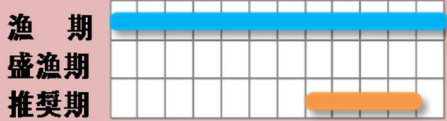
小型底びき網により漁獲される。

中海産はサッパリとした味

サッパ

(地方名 マーカレ、カワゴウ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 体長約10~15cm



中海圏域では鱗が剥がれにくく、皮が強い(こわい)ことからカワゴウと呼ぶ。岡山等瀬戸内産と比べると脂ののりが低く、さっぱりとした味。小骨が多いが、身はしっかり。



刺網、すくい網、まき網により漁獲される。

中海で獲れる大型魚

クロソイ

(地方名 クロメバル)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



大きさ(流通サイズ) 体長約40cmになる



身もしまり、歯ごたえのある白身。特に冬は脂ののりがよく、甘さが強い。鮮度が低下すると磯魚特有の臭いが強まる。刺身は調理後直ぐ食べるより一晩寝かせると良い。



刺網、釣り、定置網により漁獲される。

肉超小型ながら脂っぽく、味は濃厚

ニホンイサザアミ

(地方名 オダエビ、コマセ、アミエビ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



出雲弁でオダツ(沸き立つ)エビ。突如大発生を繰り返す。エビと名が付くがエビ類とは別物。佃煮等食品として利用するが、魚類等の重要な餌。

