

海鮮王國境港

四季的魚

春天的魚



銀鮭 (三文魚)

每年4及5月份捕撈。於波濤洶湧的日本海成長的銀鮭肉身較厚而且硬度適中，味道鮮美。在捕撈後馬上殺魚並放血，使其保持鮮度。可以作刺身享用。



三線磯鱈

魚身柔軟，個子不大但脂肪含量豐富，作刺身非常美味。在當地常用作烤魚。



真鯛

在日本一直作用慶祝用的魚。雖然全國野生的很少，但在境港捕獲的都是野生的。用作刺身或鯛魚飯等，無論怎樣吃也很美味。



松木高眼鰈

樣子有點像猴子。味道獨特，用作魚乾特別美味。

斯氏美首鰈



肉身較薄及柔軟。雖然魚身被黏液所覆蓋所以看起來不太清爽，但把黏液除去曬成魚乾的話非常美味。

日本鳳螺



資源量曾一度減少，但透過貝苗的流放及產卵器的設置，開始逐步恢復。肉身較有彈性，特別鮮甜。通常用鹽煮，乾燒也很美味。



鶴嘴魚

捕撈鶴嘴魚是春天的一大景色。下顎非常長，魚身苗條，被比作魚中美人。魚身是緊緻的白肉，富有透明感。不會很腥並且有獨特的香味。新鮮且較大型的魚用作刺身非常美味，也是壽司中的高級食材。



墨魚

會噴很多墨，是背部有硬鞘的墨魚代表。一般使用籠子捕獲，個子大的墨魚肉厚味鮮。



魩仔魚

主要是在美保灣捕獲的沙甸魚幼魚。捕獲量雖然較少，但因為沒有混雜其他魚種，與其他產地相比獲得較高的評價。



日本鰯

上顎較長，吻突出。春天可以捕獲到產卵前脂肪含量較高的大型魚。因為魚肉易爛，鮮魚的流通量較少。新鮮的魚用作刺身非常美味，另外加上梅乾和生姜乾燒或作天婦羅也很美味。