

秋のさかな

ハタハタ (地方名 シロハタ)



沖底

秋田産はブリコ(卵巣)で有名だが、境港産は身に脂がのっており、決してひけをとらない。全長20cm以上のハタハタは、周年10%以上の脂があり、「とろはた」と名付けてブランド化している。鱗がなく手間いらずで調理がしやすい。身離れがよい白身で、万人好みの味。煮付けがおすすめ。

ソデイカ (地方名 アカイカ)



沿岸

食用のイカの中では最大級。非常に肉厚で歯ごたえがあり、モチリした食感。冷凍するとやわらかくなり、甘み、旨みも強くなる。

マイワシ



まき網

平成元年には年間54万トンもの水揚げがあり、平成初期の境漁港水揚げ日本一の立役者。その後、漁獲量が0トンまで落ち込んだが、近年回復傾向にある。生活習慣病の予防によいとされるEPA、DHAを豊富に含む。刺身もおいしいが、その他にも煮たり、すり身団子にしたりと数多くレシピがある。

クロザコエビ・トゲザコエビ (地方名 モサエビ、ホシモサ、ガラモサ)



沖底

頭の形がゴツゴツと荒々しいことから「猛者(モサ)エビ」と呼ばれる。水揚げされるのはほぼメスばかり。鮮度のよいものは地元でしか味わえない幻のエビ。モチモチとした食感とねっとりした甘みが特徴。刺身、塩ゆで何でもOK。塩焼きで頭からかぶりつくもよし。

アカカマス (地方名 カマス)



沿岸

口先がとんがり、口が大きく裂け鋭い犬歯が並ぶこわもてな魚。秋に脂がのる。肉質がやわらかいため、干物が一般的。塩焼きもおすすめ。

ベニズワイガニ (地方名 ベニガニ)



かにかご

スワイガニに比べ体色がゆでる前から鮮やかな紅色であることからベニスワイと呼ばれる。日本で水揚げされる約60%が境漁港に水揚げされている。スワイガニより香りは劣るが、甘みはそれ以上。近年、地元飲食店が中心となり、創作料理「新かに飯」を開発して新たな観光資源として売り出している。



沖底

ニギス (地方名 オキキス)

キスの名がついているが、どちらかと言えばワカサギ、シヤマモに近い。白身でクセのない味。煮付け、一夜干し、フライが美味しい。

ブリ・ハマチ



まき網

沿岸

出世魚で、ヒデリゴ→ツバス→ハマチ→マルゴ→ブリの順に大きくなる。境港では、ハマチ、マルゴの水揚げが多い。コリッとした堅めの食感が特徴。

マサバ



まき網

青魚の代表だが、近年は資源が減少し、小型魚が中心となっている。大きいほど脂がのっており、特に秋に脂が多い。刺身もおいしいが、寄生虫に注意。

スルメイカ (地方名 シマカ)



いかつり

近年、本県沖での漁場形成が不安定で、水揚げ量が低迷している。晩春から初夏に水揚げされるものは小型であるがやわらかく、晩秋から冬に水揚げされるものは、大型で肉厚。