

水産王国境港 四季のさかな

春のさかな



ギンザケ

養殖

平成23年から美保湾で試験的に養殖が始められたギンザケ。平成26年からは事業化され、毎年4月、5月に水揚げされている。日本海の荒波にもまれて育ったギンザケは、肉厚で、身が締まっており、風味が良い。水揚げ直後に活け締めし、鮮度保持に努めている。もちろん刺身もOK。



沖底

ヒレグロ

(地方名 ベランス)

身が柔らかく、べらべらしていることからベランスと呼ばれる。粘液に包まれ見た目は悪いが、ぬめりを取り除いて作った干物は美味しい。



沿岸

バイ (地方名 キンヨバイ、クロバイ)

漢字で書くと「貝(ばい)」。まさしく貝の中の貝。船底塗料に含まれる環境ホルモンの影響で、一時期資源が減少したが、塗料の規制、稚貝放流、産卵器設置の取組により、資源が回復した。身は弾力に富み、独特の風味と甘みがある。塩ゆでが一般的で、煮付けも美味しい。



沿岸

サヨリ

サヨリ船びき網の操業は春の風物詩。下のアゴが極端に長く、受け口になっている。体が細く見た目も上品で美人の例えとされるが、内臓を取り出すとおなかの中は真っ黒。身はかたく締まった白身で、透明感がある。皮をはくと銀色に輝き美しい。クセのない上品な味と独特の香りが特徴。大型で鮮度のよいものは刺身が美味しく、寿司種としても高級品。



沿岸

コウイカ

(地方名 スミイカ)

多量のスミをはくので「スミイカ」。背中に硬い甲をもつイカの代表格。独特の漁法「コウイカかご」で漁獲される。大型のものは肉厚で甘みが強い。



イサキ

沿岸

一雨ごとにうまさを増す梅雨の魚。身は柔らかく、脂がよくのっている。刺身が美味しい。焼き魚は定番中の定番。



マダイ

沿岸

祝い事にかかせない魚の王者。全国的に天然物は少ないが、境港産はすべて天然。刺身、鯛飯など、どんな料理でも美味しい。



沖底

ソウハチ (地方名 エテガレイ)

猿の顔に似ていることからエテガレイと呼ばれる。独特の風味があるが、干物にすると格段に美味しくなる。



沿岸

シラス

(イワシ類の稚魚)

主に美保湾で漁獲される。近年はマイワシやウルメイワシではなく、ほぼカタクチイワシ。他の魚が混ざっていないため、他産地のものより評価が高い。



まき網

カタクチイワシ (地方名 鱈)

下あごが長く、口がたれて見えることからカタクチと呼ばれる。人間が食べることはもちろん、大型魚の貴重なエサとなっている。春に漁獲されるものは、産卵前的大型魚で、脂がよくのっている。すぐに傷んでしまうため、鮮魚での流通は少ないが、鮮度がよいものは刺身が美味しい。梅干しや生姜を入れた煮付けや天ぷらもよく食べられている。