

夏のさかな

まき網



クロマグロ (地方名 本マグロ)

夏に水揚げされるため脂のりが少ないものの、生鮮で流通されるため、クロマグロ本来の香りやみずみずしさを楽しむことができる。クロマグロを漁獲するまき網漁業では、他のマグロ漁業に先立ち、資源管理を実践している。

メイタガレイ



沿岸

小型ながら肉厚の白身で美味。ホンメタとバケメタがあり、ホンメタの刺身は甘く美味しいが、水揚げが少ないため、高級品となっている。

シイラ



沿岸

シイラは鮮度が命。境港では鮮度のよいものが水揚げされ、刺身でも楽しめる。モチモチとしたクセのない味。煮付け、フライなどもおすすめ。

トビウオ



沿岸

ツクシトビウオ(カクアゴ)とホソトビウオ(マルアゴ)があり、前者は刺身、後者はあごちくわの原料に。低脂肪でヘルシー。

ヒイラギ

(地方名 エノハ)



沿岸

調理法は煮付けが基本。小骨が多いが、独特のうまみと甘みがあり、小魚とは思えない脂が口中に広がる。大ぶりのものは刺身もおすすめ。

マアジ (地方名 アジ)



まき網

沿岸

境港では、主にまき網漁業で漁獲されており、初夏から夏場にかけて脂のりがよい。身は透明感あふれるピンク色で、クセがなくうまみが強い。調理法は幅広く、刺身、たたき、塩焼きなど。加工原料としても使われ、干物、寿司ネタ用フィレ加工などが盛ん。

ケンサキイカ

(地方名 シロイカ)



沿岸

サザエ



沿岸

産卵前の初夏から盛夏までが旬。コリコリとした食感で、磯の香りが強い。調理法は、つぼ焼き、刺身が一般的。郷土料理では、サザエ飯もある。

タイワンガザミ

(地方名 アオデガニ)



沿岸

小型底曳き網、刺網により漁獲される。よく締まった歯ごたえのある純白な身で、雌の内子(卵巣)は非常に濃厚。大きいものほど美味しい。



沿岸

イワガキ

マガキと比べると大型。通常サイズは、殻長10~15cm。漁獲サイズまで4~5年かかる。大きいものは殻長20cm、重さ1kgにもなる。殻長が13cm以上のものは、『夏輝』ラベルがまかわれている。身はプリプリとして、クリーミーで濃厚なうま味が味わえる。レモンをかけて生で食べるのがおすすめ。