

続 青森おさかな自慢



標準
和名

アカイカ

地方
名

ムラサキイカ

赤道海域を除く世界中の温帯～熱帯域に広く生息しています。胴体だけで45cm前後にもなる大型のイカで、加工しても硬くなりにくいことから、イカステーキやソフトさきいかなどの加工原料として用いられています。

青森県の水揚量は全国1位で、その大半は八戸港に水揚げされています。



標準
和名

キチジ

地方
名

キンキン

三陸から北海道にかけては重要な資源で、水深70mから1000mを超す大陸棚斜面に生息する深海魚です。

祝い魚として使われることが多く、メヌケの仲間とともに赤ものと呼ばれています。

主に煮つけにすることが多い魚ですが、青森県ではキンキンの一尾焼きとして、焼きたてで脂がのった白身が大変喜ばれます。



標準
和名

マガレイ

地方
名

アカガシラ、クチボソ

裏側(無眼側)の背びれと尻びれの後半部に、黄色の帯が一本ずつあるのが特徴です。本県や北海道では、煮つけや塩焼きなど、お惣菜になくはない魚です。



標準
和名

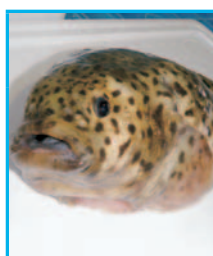
メバル

地方
名

ガヤ、ガサ

青森県では「メバル」を「黒めばる」と呼び、「ウスメバル」を「めばる」と呼ぶ地域があります。メバルもウスメバルと同様に、煮つけ、塩焼き、刺身も美味しい魚です。

ウスメバルについては「青森おさかな自慢」をご覧ください。



標準
和名

ホテイウオ

地方
名

ゴツコ

名前の由来は、体型が七福神の布袋尊に似ているところからきたようです。大きな丸型の吸盤に変化したひれを持っています。成熟するまでは沖合で生活し、産卵期には浅瀬へ移動します。オスが卵を保護することでも有名です。

アンコウの肉質に似ており、鍋で食べられています。

情報 — 一口らんちく



標準
和名

ヒラツメガニ

地方
名

ヒラガニ

一番下の足がボートのオールのように平べったく、この足を使って泳ぐこともできます。

見た目が似ているガザミと比べると小振りで殻が柔らかく、八戸市では、「塩茹で」にして食べるのが一般的とされています。ぶつ切りにしてそのまま炒めたり、パスタに入れたり、唐揚げにしたりするのもお勧めです。



標準
和名

ワカメ

日本各地に分布し、県内でも各地で養殖されており、海藻の中では最も馴染み深いものです。生のほか茹でたもの、乾燥、塩蔵、灰干し、茹で干しなどが流通しています。

葉はみそ汁の具や、酢の物、サラダなどに、莖はそのままでおつまみやきんぴら炒めに、芽株は刻んでご飯にかけて食べるとおいしいです。



標準
和名

イトウ

イトウは国内最大級の淡水魚です。かつては小川原湖にも生息し、明治時代には漁業の対象ともなっていましたが、その後、絶滅しました。

昭和50年代末に北海道の卵で養殖が開始され、鱒ヶ沢町や深浦町ではイトウの養殖生産を行っており、それぞれ特産品として売り出しています。

ななこはっちゃん

「七子八珍」とは

三方を海で囲まれた青森は、新鮮で魚介類が豊富な「おさかな王国」。昔から、いつでもどこでもだれでもが旬の美味しい魚介類を食べています。

そんな青森市民に親しまれている新鮮な魚介類を「七子八珍」と名付けました（公益社団法人青森観光コンベンション協会 (<http://www.atca.info/>)）。

七子

たらこ(マダラの卵)、すじこ、ましらこ(マダラの白子)、ほたてのこ(ホタテガイの卵巣)、このこ(ナマコの卵巣)、たこのこ(タコの卵巣)、ぶりこ(ハタハタの卵)

八珍

ほや(マボヤ)、なまこ(マナマコ)、がさえび(シャコ)、くりがに(トゲクリガニ)、さめ(アブラノツノザメ)、ウニ(エゾバフンウニ、キタムラサキウニ)、ふじつぼ(ミネフジツボ)、白魚(シラウオ、シロウオ)