

下記の漁獲期は、主に平成24年(2012)の、大戸瀬・風合瀬漁協の漁獲調査に基づいて作成しています。

冬 秋 夏 春

- ①【赤目張/アカマバル】3月〜6月
②【紅巻蟹/ベニズワイガニ】3月〜12月
③【蝦夷目張/エゾメバル(ムギキ)】4月〜6月
④【牡丹海老/ボタンエビ】4月〜6月、10月〜12月
⑤【虎河豚/トラフグ】4月〜6月、11月〜12月
⑥【瘤鯛/コブダイ】4月〜6月、12月〜1月
⑦【甘鯛/アマダイ】4月〜7月、11月〜1月
⑧【鱈/アジ】4月〜8月(ほほ年間)
⑨【伊豆笠子/イズカサゴ(アカドン)】4月〜8月
⑩【笹鯛/ササダイ】5月〜7月、11月〜12月
⑪【鯛/マグロ】5月〜8月
⑫【沖鱈/ニギス(オキギス)】春秋
⑬【車海老/クルマエビ】晩春〜夏
⑭【穴子/アナゴ】初夏〜夏
⑮【飛魚/トビウオ】6月〜7月
⑯【喉黒/ノドグロ】6月〜9月
⑰【稚鯛/ワラサ】6月〜10月
⑱【平政/ヒラマサ】6月〜12月
⑲【鯛烏賊/スルメイカ(マイカ)】6月〜1月
⑳【宗太鯧/ソウダガツオ】8月〜11月
㉑【鮪/アラ】夏
㉒【墨烏賊/スミイカ】10月〜11月
㉓【雉羽太/キジハタ】10月〜11月
㉔【石垣鯛/イシガキダイ】10月〜12月
㉕【馬頭鯛/ウマヅラハギ】10月〜1月
㉖【鱈/スズキ】10月〜1月、4月〜6月
㉗【馬頭鯛/マトウダイ】11月〜1月、7月〜8月
㉘【目鯛/メダイ】11月〜3月
㉙【真鯛/マダラ】11月〜4月
㉚【鰆/カジカ】11月〜5月
㉛【魴鯛/ホウボウ】11月〜7月
㉜【真河豚/マフグ】11月〜7月
㉝【鮮/ヒラメ】11月〜8月
㉞【蛸/タコ】11月〜8月
㉟【石鯛/イシナギ】12月〜2月、6月
㊱【布袋魚/ホテイウオ(ゴッコ)】12月〜3月
㊲【黒鯛/クロダイ】11月〜12月、4月〜7月
㊳【真曹以/マソイ】12月〜6月
㊴【黒曹以/クロソイ】12月〜6月
㊵【縞曹以/シマソイ】冬〜初夏
㊶【鮫鱈/アンコウ】12月〜6月
㊷【薄目張/ウスメバル】1月〜6月
㊸【恵比須鯛/エビスタイ】冬
㊹【近日金時/チカメキントキ】冬〜春
㊺【鬼虎魚/オニオコゼ】冬〜夏

左記は水揚げされる一部の魚とその主な産地を紹介しています。魚によっては、表記の時節以外にも水揚げされます。



白神の魚

Shirakami no Sakana 産地直送
④【真曹以/マソイ】 全体に黄色みを帯びることから「キソイ」とも呼ばれる。岩手県〜北海道の冷たい海を好み、比較的浅い岩礁域にすむ。クセのない白身で、身は締まって食べごたえがある。濃厚なダシが出るアラは煮付けや汁物に利用される。
⑧【鱈/アジ】 冷たい海域を好み、成長にともない深場に移動し、5月頃に産卵のため浅瀬に集まる。旬は冬で、脂がのり、身離れも良いので鍋ものなど様々な料理にあり、市場価格も高い。鮮度が落ちやすく、刺身は産地ならではの味わい。
⑫【沖鱈/ニギス(オキギス)】 「本マグロ」とも呼ばれるが、正式名は「クロマグロ」。青森県の総漁獲量の約半分が春〜夏場に日本海側の深浦地区で水揚げされる。この時期は、やや小ぶりだが、ほどよい脂のりとキメ細やかでしっとりした赤身の旨さが特徴。
⑱【平政/ヒラマサ】 見た目はブリそっくりだが体の平たさや黄色い線がはっきりしていることなどで区別できる。身は淡いピンク色で弾力があり、ほんのり脂がのって上品。刺身のほか、焼き物、煮物、しゃぶしゃぶなども人気。
⑳【宗太鯧/ソウダガツオ】 見た目はブリそっくりだが体の平たさや黄色い線がはっきりしていることなどで区別できる。身は淡いピンク色で弾力があり、ほんのり脂がのって上品。刺身のほか、焼き物、煮物、しゃぶしゃぶなども人気。
㉑【鮪/アラ】 ハタの仲間、底曳き網や1本釣りでまれに漁獲される「幻の魚」。超高級魚の一つ。青森県産は大型のものは少ないが、歯ごたえと旨みがある白身で、刺身で賞味されるほか、和洋を問わず様々な料理にあう。
㉒【墨烏賊/スミイカ】 暖かい海域を好み、青森県へは秋に南方から流れてくる。墨袋が大きく、大量のイカ墨をまく。背側に貝殻(甲)があり、正式名「コウイカ」。肉厚でやわらかく、味も良いため高値で取引される。江戸前寿司や天ぷらの人気ネタ。
㉓【雉羽太/キジハタ】 温暖な海域を好み、青森県へは秋に南方から流れてくる。墨袋が大きく、大量のイカ墨をまく。背側に貝殻(甲)があり、正式名「コウイカ」。肉厚でやわらかく、味も良いため高値で取引される。江戸前寿司や天ぷらの人気ネタ。
㉔【石垣鯛/イシガキダイ】 青森県では主に幼魚や未成魚が漁獲される。イシで底泥に隠れたエサを探し出す。底曳き網、刺網などで漁獲される。上品な味わいの白身で、刺身、焼き物、煮付け、吸い物のほか、セラチン質多いので煮こごりにも利用される。高級魚。
㉕【馬頭鯛/ウマヅラハギ】 カワハギの仲間、弾力のある白身や秋〜冬にかけて脂をたっぷり蓄えた肝の味わいは絶品。青森県では「テッチ」「チュッチュ」などと呼ばれて、刺身や鍋物、唐揚げなどのほか、一夜干しといった干物などにも利用される。
㉖【鱈/スズキ】 出世魚で、青森県の日本海側ではハナオ(ハネオ)→ハネゴ→スズキと名前が変わる。血合いはほろろ、透明感のある白身で、淡白中に独特の風味がある。骨はダシに、カマや胸ビレは煮付けや焼き物にと、無駄なく味わえる。
㉗【馬頭鯛/マトウダイ】 体の黒斑から深浦などでは「カネツキ」と呼ばれる。成長とともに底層に移動し、底曳き網や延縄などで、やまやれに混獲される。透明感のある白身でクセや臭みがなく、刺身も美味。関東では漬け魚でも食べられている。
㉘【目鯛/メダイ】 眼が大きく、体表面をヌルヌルの粘液が覆っている。成長とともに底層に移動し、底曳き網や延縄などで、やまやれに混獲される。透明感のある白身でクセや臭みがなく、刺身も美味。関東では漬け魚でも食べられている。
㉙【真鯛/マダラ】 なんでも飲み込む習性から「鱈腹食べる」という言葉の語源。身は昆布締め、焼き物に。タツ(白子)は刺身や鍋に。卵は醤油漬けや子入に。アラは「ちやっばい」にと、青森県の冬の郷土料理に欠かせない魚のひとつ。
㉚【鰆/カジカ】 北海道以南の日本各地に生息し、沿岸の浅い水域や河口の汽水域、時には淡水域にも遡上する。釣り人人気の魚で、周年で漁獲されるが、産卵期の春と食欲が増す秋〜冬がベストシーズン。クセがなく甘味のある白身魚。
㉛【魴鯛/ホウボウ】 浅い海から深海まで見られ、脚状に発達したヒレで底泥に隠れたエサを探し出す。底曳き網、刺網などで漁獲される。上品な味わいの白身で、刺身、焼き物、煮付け、吸い物のほか、セラチン質多いので煮こごりにも利用される。高級魚。
㉜【真河豚/マフグ】 ウロコのない滑らかな体から「ナメラフグ」の別名もある。青森県の日本海側では、冬季の底層網で小型のものが漁獲される。可食部は身と白子で、刺身や鍋物、唐揚げなどのほか、一夜干しといった干物などにも利用される。
㉝【鮮/ヒラメ】 ヒラメの仲間、弾力のある白身や秋〜冬にかけて脂をたっぷり蓄えた肝の味わいは絶品。青森県では「テッチ」「チュッチュ」などと呼ばれて、刺身や鍋物、唐揚げなどのほか、一夜干しといった干物などにも利用される。
㉞【蛸/タコ】 青森県で漁獲されるタコのほとんどが「ミズダコ」という世界で最も巨大になる種。青森県産は、メスを「マダコ」、オスを「ミズダコ」と呼ぶ。メスの冬は身に甘味があり、旬とされる。「どうく」と呼ばれる内臓や卵巣、白子も美味。
㉟【石鯛/イシナギ】 青森県では、主に幼魚や未成魚が漁獲される。未成魚のうちは体に黒い横線があることから「シマダイ」と呼ばれる。ほか、「カクビラ」「カクコ」と呼ぶことも多い。弾力のある白身で血合いも西日本では高値で取引される。
㊱【布袋魚/ホテイウオ(ゴッコ)】 ふくよかな体型から正式名は「ホテイウオ」。冷たい海を好み、水深1700mまで確認されている深海魚。産卵期には浅瀬へ移動し、オスが腹の吸盤で岩などに張りついて卵を守る。アンコウに似た身質で、鍋にするのが定番。
㊲【黒鯛/クロダイ】 北海道以南の日本各地に生息し、沿岸の浅い水域や河口の汽水域、時には淡水域にも遡上する。釣り人人気の魚で、周年で漁獲されるが、産卵期の春と食欲が増す秋〜冬がベストシーズン。クセがなく甘味のある白身魚。
㊳【真曹以/マソイ】 希少性と味の良さからカレイの中でもトップクラスの高級魚。身だけではなく、肝やアラなど丸ごと味わえる。ヒレの模様は鷹の羽に似ていることから「タノハ」とも呼ばれる。刺身のほか、塩焼きや煮付けも定番。
㊴【黒曹以/クロソイ】 希少性と味の良さからカレイの中でもトップクラスの高級魚。身だけではなく、肝やアラなど丸ごと味わえる。ヒレの模様は鷹の羽に似ていることから「タノハ」とも呼ばれる。刺身のほか、塩焼きや煮付けも定番。
㊵【縞曹以/シマソイ】 全体に黄色みを帯びることから「キソイ」とも呼ばれる。岩手県〜北海道の冷たい海を好み、比較的浅い岩礁域にすむ。クセのない白身で、身は締まって食べごたえがある。濃厚なダシが出るアラは煮付けや汁物に利用される。
㊶【鮫鱈/アンコウ】 一般に「アンコウ」として流通する多くが正式名「キアンコウ」で、青森県の漁獲量は全国トップクラス。鍋はもちろぬ。昆布締め、焼き物、ともえなど様々な料理で味わえる。肝が肥大する11月〜2月は特に高値で取引される。
㊷【薄目張/ウスメバル】 青森県で「メバル」という本種をさし、「テンカラ」「ツキ」と呼ぶ地域もある。全国的に人気のある高級魚で、クセがなく身の締まった白身は上品な味わい。一本釣りは通年だが、刺網漁は6月〜8月に限定し、資源保護をしている。
㊸【恵比須鯛/エビスタイ】 キンメダイの仲間、鮮やかな赤色の体が堅固なウロコに覆われていることから別名を「ヨロイダイ」「クソクダイ」。漁獲量が少なからず市場に出回らない希少魚。透明感のある白身で、アラからも良いダシが出る。
㊹【近日金時/チカメキントキ】 津軽海峡に面した地域では「キンメ」と呼ばれるがキントキダイの仲間。青森県産は30cm以下のものがほとんどで、煮付けなどにされる。上品な白身で、血合いとの色合いも美しいので、皮ごと引いて刺身などでも美味。
㊺【鬼虎魚/オニオコゼ】 環境に合わせて徐々に体色を変えることができる。岩などに擬態したり、砂に潜って獲物を探す。一般的な呼び名は「オコゼ」。冬〜早春は超高級で、刺身、唐揚げ、味噌汁は高級料亭の味。背ビレなどに毒トゲがあるので注意。

すべて「津軽西海岸で捕れる魚=白神の魚」です。これら以外にも、紹介しきれないほどの多種多様な魚種が水揚げされます。

白神の魚普及実行委員会(TEKUTEKU編集部) ☎0172-31-2136

白神の魚 検索 Facebookでいいね! Facebookでいいね!してね!