


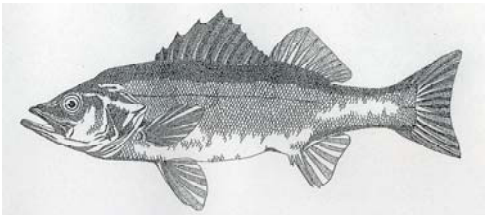



その他

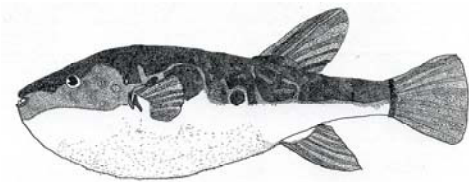
和名 (地方名)	ハモ (ジャハモ, ウハモ, ハモウナギ, ゴンギリ)	主な漁獲域 (生息域)	本州の中部以南からインド洋, 紅海
特徴	ハモ科。魚体は円筒形で尾部は扁平である。肉質は白身で軟らかいが, 脂肪が多い。		
食べ方	照り焼き, 蒲焼き, はもちり, 蒸し物, 天ぷら, フライなど。		
主な加工品	ねり製品 (みりん焼きかまぼこ)		
旬: 夏 (6~8月)	体長2m程度		


和名 (地方名)	マエソ (エソ, イソ, ヨソ, ヘソ, モトソ)	主な漁獲域 (生息域)	本州中部以南, インド洋 西太平洋各地
特徴	エソ科。エソはマエソ属・アカエソ属・オキエソ属などに属する魚類の総称である。小骨が多く, 身は淡泊で弾力がある。		
食べ方	つまれ, しんじょ (すり身処理), 塩焼き, 唐揚げ。		
主な加工品	ねり製品 (各種高級かまぼこ, ちくわ)		
旬: 秋 (10~11月)	体長50cm程度		

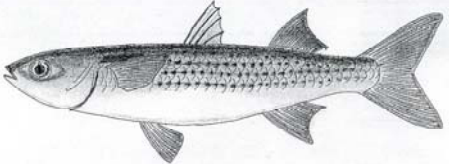
和名 (地方名)	カサゴ (アラカブ・ガシラ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道南部以南からシナ海
特徴	フサカサゴ科。各種のとげが発達し強くて鋭い。沿岸の岩礁域に生息し、体色は変化に富み、深海のものほど赤みが強い。		
食べ方	さしみ，唐揚げ，煮付け		
主な加工品	乾製品，粕漬け，味噌漬け		
旬：冬	体長30 c m程度		


和名 (地方名)	スズキ (コッパ，フッコ，セイゴ)	主な漁獲域 (生息域)	日本各地の沿岸
特徴	スズキ科。岩礁や砂れき底の場所に生息し、夏期には川にも上る。成長とともに名前が変わる出世魚		
食べ方	さしみ，塩焼き，洗い		
主な加工品	ほとんどが生鮮向け		
旬：夏	体長90 c m程度		

和名 (地方名)	アンコウ (クツアンコウ, アンコ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南, 東シナ海, フィリピン, アフリカ
特徴	アンコウ科。アンコウは捨てる場所がないといわれるくらい食用にされる。口の中が黒くて黄色い円形の斑紋が点在する。		
食べ方	あんこう鍋, あんきもの酒蒸し, 酢みそ和え。		
主な加工品	湯通し品, 缶詰 (あんきも)。		
旬: 冬 (12~2月)	体長1m程度		

和名 (地方名)	トラフグ (マフグ, ヤマフグ, ゲンカイフグ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道から東シナ海, 全国の沿岸各地
特徴	フグ科。体側の大きな斑紋が特徴。卵巣や肝臓に毒をもち, 精巣, 皮膚, 肉は無毒。怒ると膨れる。フグ類の中で最高級。		
食べ方	薄作り (てっさ), フグ鍋 (てっちり), 雑炊, ひれ酒。		
主な加工品	乾製品, くん製, 焼きふぐ。ふぐ提灯などの民芸品。		
旬: 冬 (11~2月)	体長70cm程度		

和名 (地方名)	メルルーサ (ハイ,メル,ギンダラ,ギンムツ)	主な漁獲域 (生息域)	アフリカの南岸, 南米の太平洋・大西洋岸
特徴	メルルーサ科。10数種あり, スケトウダラに似ているが, それよりも太く大きい白身魚。漁獲量は多く, 底引き網で取る。		
食べ方	フライ, ムニエル, 照り焼き, 塩焼き。		
主な加工品	フィレー冷凍食品, チルド食品, ねり製品。		
旬: 周年			体長1m程度
			

和名 (地方名)	ボラ (クチメ, ハウ, シロメ, トビ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南
特徴	ボラ科。内湾, 汽水域に生息し時には川にも上る。水面上をよく飛躍する。有機物や藻類を泥といっしょに食べる。		
食べ方	さしみ, 洗い, 煮付け		
主な加工品	卵巣はからすみ		
旬: 冬	体長80cm程度		
			

和名 (地方名)	チョウザメ (カワザメ)	主な漁獲域 (生息域)	北日本
特徴	チョウザメ科。成魚はほとんど海で生活するが、その生態はよくわかっていない。産卵のために川を上る。		
食べ方			
主な加工品	卵はキャビア（世界三大珍味の一つ）		
		体長1.5m程度	

和名 (地方名)	カワハギ (カイ, コウベ, ハギ)	主な漁獲域 (生息域)	本州中部以南, 東シナ海
特徴	モンガラカワハギ科。仔魚は沿岸の藻場や流れ藻に集まる。体側の斑紋は環境や興奮の度合いによって変化する。		
食べ方	さしみ, 煮付け, ちり料理, 肝臓は特に美味		
主な加工品	みりん干し, 浜漬け (酢)		
旬: 夏	体長30cm程度		