



③ 底生魚類


ア タラ類


和名 (地方名)	マダラ (イボダラ, アカハダ)	主な漁獲域 (生息域)	サハリン, 北海道沖
特徴	タラ科。体の前部が肥大している。多獲魚の一つである。冷たい水域に広く分布し, 欧米諸国でも古くから食用としてきた。		
食べ方	煮物, 鍋物 (たらちり)。かす漬け, みそ漬け, 塩焼きなど。		
主な加工品	開きだら, 塩蔵だら, みそ漬け, 肝臓は肝油。		
旬: 冬 (12~2月)	体長1.2m程度		


和名 (地方名)	スケトウダラ (スカ, ヨイダラ, メンタイ)	主な漁獲域 (生息域)	北洋, 北海道周辺, 朝鮮半島の東海岸
特徴	タラ科。マダラより体の幅が細い。鮮度が落ちやすい。		
食べ方	煮物, 鍋物 (たらちり)。卵は塩漬けしてたらこ (もみじこ)。		
主な加工品	冷凍すり身。ねり製品 (かまぼこ, 魚肉ソーセージ)。塩蔵品。		
旬: 冬 (12~2月)	体長60cm程度		


遠洋水産研究所 柳本氏提供

イ ヒラメ・カレイ類

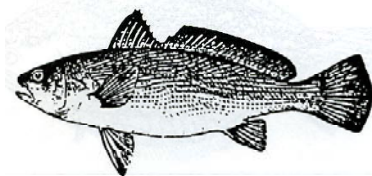
和名 (地方名)	ヒラメ (オカガレイ, カレ, ヒガリガチ)	主な漁獲域 (生息域)	日本沿岸全域
特徴	ヒラメ科。目は体の左側にある。背びれ, しりびれに接した肉部を縁側といい美味。体色を変えられる。養殖が盛んである。		
食べ方	さしみ, すし, 煮付け, 酒蒸し, ムニエル, グラタン。		
主な加工品	氷冷品, ねり製品 (笹かまぼこ)。		
旬: 冬 (11~2月)	体長70cm程度		


和名 (地方名)	オヒョウ (サカレイ, マサレイ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以北の海域
特徴	カレイ科。国内のヒラメ・カレイ類中では最も大きい。死ぬと急に鮮度が落ちる。どん欲で性格も荒い。		
食べ方	さしみ, すし, 煮付け, ムニエル, 洋風料理など。		
主な加工品	冷凍品, 肝油 (肝臓) やフィッシュミールの原料。		
旬: 冬	体長雄1.4m 雌2.6m程度	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">遠洋水産研究所 柳本氏提供</div>  <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Hippoglossus stenolepis 4E9 Pacific halibut</p>	

和名 (地方名)	アブラガレイ (フエガレイ, フダガレイ, エネリ)	主な漁獲域 (生息域)	北日本沿岸海域, 日本海北部, オホーツク海
特徴	カレイ科。脂質含量が高いため、採油原料とされ、その油かすは肥料に向けられる。カレイ類の中では代表的な魚食魚。		
食べ方	カレイ類の中では最も不味で、ネコマタギなどと呼ばれる。		
主な加工品	ねり製品（低級ちくわ, しんじょ）, 珍味, ビタミン油。		
体長90cm程度		<div data-bbox="724 653 1012 691" data-label="Text"> <p>遠洋水産研究所 柳本氏提供</p> </div>  <div data-bbox="724 873 980 898" data-label="Caption"> <p><i>Atheresthes evermanni</i> 77'38"41 kaichika flounder</p> </div>	

和名 (地方名)	マガレイ (アカガシラ, アカジ, ケホソ)	主な漁獲域 (生息域)	北日本, 瀬戸内海, 朝鮮東岸
特徴	カレイ科。体は楕円形で両目とも体の右側頭部に位置する。マコガレイとよく似る。		
食べ方	さしみ, 煮付け, フライ, ムニエルなどの西洋料理。		
主な加工品	冷凍品（さく取りしてさしみの材料など）。		
旬：夏～冬 (6～2月)	体長50cm程度		

ウ ニベ・グチ類

和名 (地方名)	ニベ (イモチ, グチ, ヲジ)	主な漁獲域 (生息域)	本州東北地方以南, 東シナ海
特徴	ニベ科。体は細長い楕円形で、尾びれに特徴がある。ニベ, グチの仲間はウブカが発達していてグーグーという音を出す。		
食べ方	煮付け, 塩焼き, 煮こごり, バター焼き, 揚げ物。		
主な加工品	ねり製品 (高級かまぼこ, ちくわ, 伊達巻き, 昆布巻き)。		
旬: 夏 (6~8月)	体長40cm程度 		

和名 (地方名)	シログチ (イモチ, クジ, ガマシヤロ, アカグチ)	主な漁獲域 (生息域)	本州東北地方以南
特徴	ニベ科。細長い楕円形で体色は淡灰色, 腹部は銀白色。イシモチ (石持) とも呼ばれ, これは頭部に耳石があるから。		
食べ方	塩焼き, 煮付け, 天ぷら, 煮こごり。		
主な加工品	ねり製品 (各種高級かまぼこ, ちくわ, 伊達巻き)。		
旬: 夏, 冬 (6~8月) (12~2月)	体長50cm程度 		

エ タイ類

和名 (地方名)	マダイ (タイ, マダイ, ホダイ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南, 瀬戸内海, 日本海
特徴	タイ科。最近, 盛んに養殖されている。体は側扁形。高級魚である。体色は品の良いピンク色で青い斑紋がある。		
食べ方	さしみ, 塩焼き, 吸い物などの日本料理。西洋料理など。		
主な加工品	冷凍品, でんぶなどの調味加工品, 酢漬け・浜焼き鯛など。		
旬: 早春	体長80cm程度	