






淡水魚類

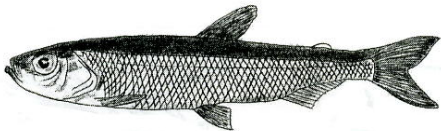
和名 (地方名)	アユ (アユコ, アユイイ, カワソウ, アユ, アユイ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道南部から鹿児島, 台湾, 中国大陸
特徴	アユ科。形, 味, そして香りがよい魚として有名であり, 香魚とも称される。えらの後方に黄斑がある。体色は若草色。		
食べ方	塩焼き, 煮浸し, 酢の物, フライ, 天ぷらなど。		
主な加工品	飯ずし, あわ漬け, 塩辛 (うるか)。		
旬: 夏 (6~8月)	体長30cm程度		

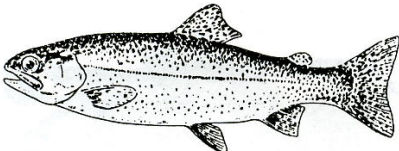
和名 (地方名)	コイ (マゴイ, ノゴイ)	主な漁獲域 (生息域)	全国の低地の淡水域
特徴	コイ科。温水性の魚であり, 濁った湖, 沼, 川などのよどんだところを好む。調理は胆嚢 (苦玉) をつぶさぬように取る。		
食べ方	洗い, こいこくなど。		
主な加工品	甘露煮, みそ漬け, くん製。		
旬: 冬 (12~2月)	体長60cm程度		

和名 (地方名)	ギンブナ (マブナ, クブナ, ヒラ)	主な漁獲域 (生息域)	日本各地, アジア, 欧州など広く分布
特徴	コイ科。コイより小さくヒゲがない。フナ類には, ギンブナのほか, キンブナ, ゲンゴロウブナ, ニゴロブナなどがある。		
食べ方	すずめ焼き, 唐揚げ, 洗い。		
主な加工品	甘露煮, つくだ煮など調味加工品。		
旬: 冬 (1~3月)	体長25cm程度		

和名 (地方名)	ウナギ (マウナギ, オナギ)	主な漁獲域 (生息域)	本州東北地方以南の太平洋沿岸から, 河川にすむ
特徴	ウナギ科。形は細長く, 胸びれはあるが腹びれはない, 背びれ尾びれ, 尻びれはつながっている。		
食べ方	かば焼き, 白焼き, 鰻井, 肝吸い, うざく和え, 天ぷら。		
主な加工品	しろ焼き, インスタント食品 (吸い物のもと), 骨せんべい。		
旬: 夏 (6~8月)	体長1m程度		

和名 (地方名)	ドジョウ (メロ, オオマ, ジョウ)	主な漁獲域 (生息域)	日本の各地, 台湾, 朝鮮半島
特徴	ドジョウ科。表皮は粘液でおおわれている。冬は泥の中に潜って冬眠する。		
食べ方	かば焼き, どじょう汁, 丸煮, 柳川なべ, 天ぷらなど。		
主な加工品	冷凍品。		
旬: 夏 (5~8月)	体長20cm程度 		

和名 (地方名)	ワカサギ (アマサギ, チカ)	主な漁獲域 (生息域)	関東以北, 北海道, 日本海, 韓国北部
特徴	キュウリウオ科。回遊魚であり, 淡水でも繁殖する。ワカサギ釣りは冬の風物詩だが近年資源量が激減した。		
食べ方	塩焼き, フライ, 天ぷら, 唐揚げなど。		
主な加工品	つくだ煮, 煮干し, 焼き干し, 調味乾製品, 冷凍品。		
旬: 冬 (12~3月)	体長15cm程度 		

和名 (地方名)	ニジマス (シヨマ, キンスカ, ホノマス)	主な漁獲域 (生息域)	日本の各地で養殖, 米国から移植
特徴	サケ科。体色は虹を思わせるような特徴があり, 味は淡泊。アメリカからの移植種で, 内水面での養殖生産量が多い。		
食べ方	洗い, 塩焼き, 揚げ物, 包み焼き, フライ, 洋風料理。		
主な加工品	甘露煮, くん製品。		
旬: 夏 (6~8月)			体長40cm程度