

茨城沖

旨味あふれる、上質の青魚

マサバ



主な生産地



はさき漁業協同組合 【TEL/0479-44-1122】
〒314-0407 神栖市波崎新港9
大津漁業協同組合 【TEL/0293-46-1117】
〒319-1702 北茨城市大津町121-55

サイズ目安
鮮魚-500g~600g
加工向け(開き)-300g~400g
缶詰-200g

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

青魚の定番を
全国トップレベルで
漁獲する茨城旋網船団。

高血圧や動脈硬化などを予防するEPAや、脳の働きを良くするDHAという不飽和脂肪酸が多く含まれ「青魚の王様」と呼ばれるほど栄養価が高いサバ。中でも茨城産のマサバは分厚い身と質の良さ、豊かな旨味で、市場からの支持は絶大です。小骨が少なく、調理しやすいのも大きなポイント。しめさば、塩焼き、煮つけ、竜田揚げなど、調理法によつてさまざまな食感と風味を楽しむことができます。一度冷凍したうえでの刺身もお勧めの一品。

一般的にマサバは1年を通して漁獲できますが、茨城沖では10月〜翌年3月下旬が漁期。11月〜12月にピークを迎え、北海道沖や三陸沖で脂をたっぷりため込み、南下してきたところを漁獲します。サバは鮮度劣化が早い魚として知られていますが、漁獲直後から冷海水で一気に冷やし鮮度良く水揚げします。市場での水揚げ後はサイズごとに仕分けられ、500gを超えるものは鮮魚、500g以下のは加工用に市場流通します。全国トップクラスの漁獲量を誇る茨城県。茨城県籍の旋網船団が日本のサバ流通を支えています。

おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 冷海水で一気に冷やし、漁獲直後の鮮度を落とさない
- 2 浜の仲買人から船名で選ばれている信用度

茨城沖

上質を物語る、
繊細な味わい

サヨリ



茨城沖
ホロツととろける
ジューシーな食感
めひかり

このわりの底びき網漁で鮮度維持。

エマルドグリーンに光る目が印象的なめひかり。その中でも茨城のめひかりは、皮が薄く骨まで柔らか。脂がたっぷりにとろけるような味わいです。唐揚げにして一口かじると旨味がこぼれ出します。地元では、丸干しや丸焼きにし、生薑醤油につける食べ方も人気です。漁港で水揚げされたばかりのものは、一段と身にハリがあるので、刺身で食べるのもオススメ。

めひかり魚はほぼ通年行われますが、そのピークは10月〜11月で、最も旨味に満ちた秋。漁獲の方法は、海底に網を沈める「底びき網漁」で、めひかりが傷みにくいように網を曳く時間を短くしたり、漁獲後は氷水でしっかり冷やして早めに帰港したりと、品質を保つ工夫と努力を重ねています。

春を告げる、2艘曳きのサヨリ漁。

茨城のサヨリ漁は、2艘で息を合わせて網を曳く漁法。漁獲時期は1月〜3月で、ピークは2月。まさに茨城の海に春を告げる魚です。中でも「かんぬき」と呼ばれる大きなサヨリは、丸々と太つていて迫力満点です。水揚げされたサヨリはすぐに冷やされ鮮度を保つたまま、魚体をピンと伸ばした美しい姿で出荷されます。サヨリの身はクセがなく、さっぱりと上品な味わい。食べ方の王道は、刺身や天ぷら。漁師の間では酢漬けも人気です。干物も高級品として知られています。また、皮には脂がしっかりとあり、焼くと香ばしく旨味があふれます。

おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 魚体が大ぶりでも、さっぱりとした味わい
- 2 まつすぐに揃え、美しい姿で出荷

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

久慈町漁業協同組合 【TEL/0294-52-3360】 〒319-1222 日立市久慈町1-1-2
大津漁業協同組合 【TEL/0293-46-1117】 〒319-1702 北茨城市大津町121-55
平潟漁業協同組合 【TEL/0293-46-1131】 〒319-1701 北茨城市平潟町605

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★

久慈町漁業協同組合 【TEL/0294-52-3360】 〒319-1222 日立市久慈町1-1-2