

茨城の冬の味覚の代表格

あんこう



おすすめポイント

OSUSUME★POINT

- ① 部位によつて異なる食感と味わい
- ② 「だし汁」や「あんこう鍋」など食べ方いろいろ

主な生産地

旬の時期



問い合わせ先

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

淡泊な白身から濃厚な肝まで 味わい尽くす賢汁。

いまや茨城の冬の味覚を代表する魚となつている、あんこう。常盤ものとして市場からも高評価です。「東のあんこう、西のふぐ」と並び称される美味食材。県内各地の底びき網漁船によつて漁獲されています。大きな頭、つぶれたような平らな魚体、鋭い歯など、見た目は少々怖いものの、味わいは絶品。肝、胃、皮、ひれ、えら、卵巣、身は「あんこうの七つ道具」と呼ばれ、それぞれ異なる食感と味わいを堪能できます。白身は力ロリが低く、さっぱりとした味わい。コラーゲンたっぷり、女性にも人気です。濃厚なおいしさの肝は、「海のフォアグラ」と呼ばれ、珍重されています。あんこう鍋を筆頭に、肝を溶かしたどぶ汁、唐揚げ、共酢和えなど、調理法は美にさまざま。寒さに備えて肝が太る11月〜翌年3月までが鍋料理の旬となっています。



冬でも脂がのる茨城産

スズキ

おすすめポイント

OSUSUME★POINT

- ① 旬ではない冬でも太った魚体
- ② 味が良いとされる主に出荷2.0kg〜3.5kgサイズを



淡泊な中にあるコクを堪能。

スズキの旬といえば夏のイメージが強いかもしれませんが。しかし、茨城産は例外。イワシを始めとした豊富なエサに恵まれた環境のおかげで、夏はもちろん冬でもやせず、脂ものつています。出荷するのは、2.0kgを超えてる大きさから。淡泊ながらも、独特のコクがあり、一度味わうとクセになること間違いなし。刺身はもちろん、すり身やソーメンなど和洋中さまざまな料理に活躍します。

旬の時期



問い合わせ先

大洗町漁業協同組合 【TEL/029-266-2165】
 〒311-1301 東茨城郡大洗町磯浜町字東8253-10