

# 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 部位によっ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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	★	★									

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

## 淡白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っ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。



## 茨城沖 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



### 淡白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、脂ものついています。出荷するのは、2.0kgを超えてる大きさから。淡白ながらも、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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
					★	★	★				

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