



社長と谷もんの全国漁港開拓

in 北海道

vol.1

北海道



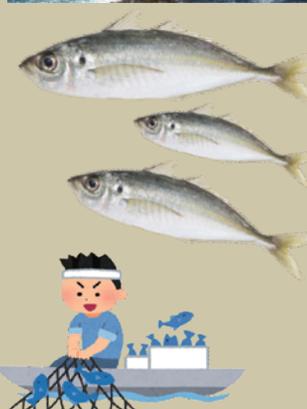
北海道は周りがすべて海で囲まれており、地域により色々な魚の水揚げがあります。今回は北海道の中央に位置する札幌、東の釧路、南の函館へ漁港開拓に行ってきました。それぞれの場所が遠く離れており、朝に市場を見学して、次の市場に向けて車で移動すると気付けばあっという間に夕方です。6月の北海道はまだまだ肌寒く、3泊4日車で北海道を巡るのはかなり体力勝負です。そんな広大な北海道でおいしそうな魚をたくさん見つけてきたので今後順次ご紹介していきます。乞うご期待ください！

今にも飛び立ちそうな高級魚「八角」
北海道でついに憧れの魚とご対面できました！
その名を「八角」と言い、正式名称はトクビレです。見た目がゴツゴツしており、魚を切った時の断面が八角形であることから、八角と呼ばれています。今まで八角はSNSでしか見たとこがなく、「おいしそう！いつか食べてみたい！！」と夢見た魚で、北海道で1番お目当ての魚でした。

市場で見るとどこの市場でも水揚げがあり、海鮮居酒屋に行くところの店でも八角のメニューが掲げられています。実際に一夜干しを食べて見ると、見た目からは想像もできないほどの美味しさと、感動がすごく、ぜひ皆様にも食べてもらいたいと思いつくのでぜひご賞味ください！

背付き鰯って普通の鰯と何が違うの!?

マアジには、えさを求めて回遊する「クロアジ」と瀬と呼ばれる岩礁に定着する「キアジ」の2種類がいます。キアジはクロアジに比べ、身がふっくらしていてやや黄色っぽい特徴があります。山口県沖の日本海には大小の島々や多くの瀬があり、その海域にはアジの餌となるプランクトンがたくさんいます。その餌をたっぷり食べて育ったアジは、身がふっくらしていて良質な美味しい脂のつた「瀬付き鰯」となるのです。



アレンジレシピ

まとう鯛のムニエル〜夏野菜添え〜



- ・マトウダイ (サカナDIY)
 - ・塩 適量
 - ・小麦粉 適量
 - ・にんにく 1片
 - ・バター 10g
 - ・ミニトマト 5個
 - ・レモン 薄切り 3枚
 - ・オリーブオイル 30g
 - ・パセリ 2房
- (葉はみじん切り、茎は香り付けで使用)

- ①マトウダイの両面に塩を振り、小麦粉を薄くまぶす。
- ②フライパンににんにく・オリーブオイル・パセリの茎を入れ中火にかける。香りが出たらパセリの茎を取り出す。
- ③バターを加えマトウダイを焼く。焼き色がついたらミニトマトとレモンを加えて蓋をする。
- ④マトウダイに火が通ったらお皿に取り出し、パセリをかけて完成。

八角



よく焼いて皮まで美味しい！ お刺身でも美味しい！



美味しそうなツブ貝がいっぱい!!



ホッケの漁獲量日本一!!

