

MADAI(WILD) / Sea Bream



福岡 /Fukuoka

福岡魚市場

9月お薦め鮮魚

天然真鯛

MADAI (Wild)

– Japanese Sea Bream

筑前海はマダイが育つ海として日本一でもあり、古くは延喜式（927）に、全国 10 余のタイ産地の 1 つに名前が挙っています。慶事などは、その姿とともに重用されます。近年は養殖マダイが増加していますが、筑前海の活ダイは、活づくり・煮つけ・塩焼などで 上品な味わいがあり楽しまれています。

黄金穴子

OUGON ANAGO – Conger Eel



アナゴは名前のとおり、内海の砂泥に穴をほって身を潜め、夜に餌をとります。漁業者はこの習性を利用し、夕方、餌を入れた竹筒・かごを沈め、夜の間アナゴが餌を求めて入り込み、出られなくなった所を、朝引き上げて獲ります。対馬産の黄金アナゴは長崎県対馬西沖の韓国との国境付近で獲れる最高級品です。

OUGON ANAGO



福岡
Fukuoka

MAHATA



玄界灘、長崎 Genkai-Nada, Nagasaki

真ハタ

MAHATA – Grouper

色々なハタが獲れる九州ですが、この時期は真ハタがおすすめ。他の市場には殆ど流通しない魚ですが、福岡市場では良く見かけます。歯ごたえのある身はうす造りして絶品。福岡 活ハタ類安定して入荷します。

YAZU/INADA



佐賀、長崎、福岡
Saga, Nagasaki, Fukuoka

ヤズ・イナダ

YAZU/INADA - Young Yellowtail

ブリの若魚で、地方によっては違う呼び名になります。脂が乗ったブリに比べるとさっぱりとした爽やかな味わいで、ハリのある食感が特徴です。価格もてごろで刺身・照り焼・から揚げなどが美味です。

アワビ

AWABI - Abalone

アワビの仲間は筑前海に3種類いますが、最も獲れているのはクロアワビです。500g以上の大型は高値で取引されます。佐賀、長崎、福岡 300グラムアップの大型です

AWABI



玄界灘、長崎
Genkai-Nada, Nagasaki

ITOYORI



福岡
Fukuoka



イトヨリ

ITOYORI - Threadfin bream

この時期は山口県の萩産がおすすめです。



サンマ

SANMA - Pike Mackerel

盆明けのサンマは遠方の漁場でとった小型で鮮度落ちが早かったですが、これから大型船がでて良いものが入ります。ただ今年も水揚げが少なく高値予想です。



SANMA / PIKE MACKEREL



北海道根室 Nemuro, Hokkaidou

イサキ

ISAKI – Japanese Grunt fish

イサキは産卵のため、対馬暖流に乗って壱岐沖を通り、旬を迎える初夏頃に筑前海にやってきます。また、群れをつくる魚で、人工魚礁などには必ずイサキの群れが見られます。身は白身で、特に大型のイサキは、特有の風味と適度な脂の乗り具合でたいへん美味しく、刺身・塩焼・ソテーで賞味します。

ISAKI



九州 KYUSHU



AKI SABA



九州
Kyushu

秘サバ

AKI SABA (Wild) – Mackerel

これからの時期は対馬、五島産がお勧めです。



イシダイ

ISHIDAI – Striped Beakfish

薄造りにしたイシダイの身は透き通り、歯ごたえがあってほのかな甘味と確かな旨味が広がります。同じく夏魚の代表のスズキやコチよりも濃厚な味わいです。洗いや煮付け、蒸し物、塩焼き、ムニエル、うしお汁などでどうぞ。皮はゆがいて細切りし、ねぎしょうがの千切りをあしらってレモン汁で、あるいは竹串に巻いてカリカリに焼き、醤油をたらすか塩とレモン汁でも。酒の肴に最適です。

ISHIDAI



九州
Kyushu



OKOZE



九州 Kyushu

オコゼ

OKOZE – Demon Stinger

鬼虎魚には大まかに三種類あり、赤虎魚・黒虎魚・黄虎魚がいます。市場において取引される価格も赤が高値で、次位に黒、最後は黄とランク付けされています。特に 500g 以上の大物はお造りようとして大変人気が高いです。



槍烏賊

YARI-IKA – Spear Squid

イカ釣りは夜釣りだけでしたが、今では樽流し（たて延縄）漁法が開発されて、夏以外の時期の昼間でも獲れるようになりました。刺身・てんぷらなどで美味しく、福岡では活づくりが主流です。

YARI-IKA



佐賀呼子 SAGA

JI-KINME - Alfonsino



高知/伊豆 Kouchi/Izu

地キンメ

JI-KINME – Alfonsino

キンメダイは深海に棲むため漁場が遠く日戻り操業がむづかしい魚ですが、室戸や伊豆周辺には好漁場が有り日戻り操業ができる環境にあります。一日の日の出とともに漁を始め、獲れた日のうちに帰港、水揚げ、出荷を行うことができ、獲れたてで活きがよく、極めて高い鮮度が他との違いになります。深海で育つ魚ならではの、たっぷりと身につけた皮下脂肪の濃厚な旨味をご堪能いただけます。



IZUMI AJI



鹿児島
Kagoshima

出水黄金鱈

AJI "IZUMI" – Horse Mackerel

出水のアジは、回遊することがない瀬付きの黄アジです。型は丸みを帯び、色も光り輝いています。脂がのり、身はしっかりしていて、甘みが強いまさに黄金のアジです。



黄金ハモ

OUGON HAMO – Pike Conger

天草の不知火海はそそぐ川が多く、淡水の影響により餌が豊富な場所で育ったハモは黄金ハモと呼ばれ、脂ののりが最高です。はえ縄漁で獲られたこのハモは全国で抜き出た品質が知られています。

OUGON HAMO



九州 KYUSHU

AKAMUTSU



九州
Kyushu

赤ムツ

AKAMUTSU – Blackthroat

対馬、壱岐の地獄縄という漁法でとれたアカムツを紅腫と呼びます。最高の鮮度と脂ののりでアカムツの王様です。

