















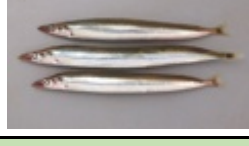






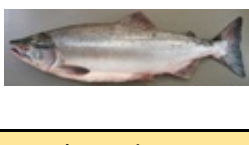


魚種

写真				
呼名	アカガレイ	アサバガレイ	ババガレイ(ナメタ)	イシガレイ(イシモチ)
特徴	血がにじんだように赤いカレイ。	幅が広い、無眼部は白い。口は非常に小さい。	細長い楕円形、裏側は陶器のように白い	鱗がなく、石を思わせる骨板がある
主な食べ方	刺身・煮つけ・塩焼き	刺身・煮つけ・塩焼き	刺身・干物・フライ	刺身・煮つけ・塩焼き
写真				
呼名	クロガレイ	クリガシラカレイ	サメガレイ	スナガレイ
特徴	クロガシラガレイに似ている、側線は緩やかに山なり	クロガレイに似ているが、やや体高がある	表(右側)は硬いイボ状の突起のある鱗がある	鱗は硬くザラザラ。裏面に沿って黄色い帯
主な食べ方	刺身・煮つけ・塩焼き	刺身・煮つけ・塩焼き	刺身・煮つけ・フライ	干物・唐揚げ・煮つけ
写真				
呼名	マガレイ	ソウハチ	オヒョウ	アイナメ(アブラコ)
特徴	卵形に近く吻が突出、目と目の間に鱗がなく狭い	カレイ類としては口が大きく、側線は直線的	体長が大きい、口は大きく尾鰭は湾入する	紡錘形でやや細長い。背鰭中央部に切込みがある。
主な食べ方	干物・唐揚げ・煮つけ	刺身・煮つけ・塩焼き	刺身・煮つけ・フライ	刺身・煮つけ・汁物
写真				
呼名	エゾメバル(ガヤ)	真ホッケ	キタノホッケ(シマホッケ)	チカ
特徴	胸鰭の縁は丸い。眼窩下縁、頭頂に棘がない	紡錘形。やや細長い。尾鰭後端が深く切れ込む。	細長く体側に暗色の太い横縞があ	チカは逆に尻ビレの前方端(赤)が後方にある
主な食べ方	塩焼き・煮つけ・汁物	塩焼き・煮つけ・フライ	干物、煮つけ、唐揚げ	天ぷら、フライ
写真				
呼名	イカナゴ	カタクチイワシ	コマイ	キュウリウオ
特徴	紡錘形で細長い。受け口で下顎が突きだしている	下顎が上顎より短いため、口が頭の下面にあり	マダラに似ているが、頭が小さく、よりスマート	頭部は下あごが突き出た「受け口」
主な食べ方	汁、くぎ煮、かき揚げ	刺身・酢ヅケ	かんかい、丸干し、唐揚げ	一夜干、焼き、唐揚げ
写真				
呼名	ブリ	クロマグロ	サケ(シロサケ)	カラフトマス
特徴	紡錘形。ヒラマサに似ている。	紡錘形。胸鰭(むなびれ)が短い	体は細長い楕円形で、側扁している	尾鰭には黒い縁取りがなく、黒い斑紋が散らばる
主な食べ方	刺身・照焼、煮つけ、鍋	生食、煮つけ、あら煮	イクラ・塩焼き	塩焼き・汁物・フライ