

魚種

写真				
呼名	クロソイ	シマゾイ	ニシン	サンマ
特徴	全体に黒く、不定形の斑文が出る	やや側扁し、全体に褐色、もしくは黄色味がかかる	細長く側扁し、腹鱗は胸鱗・頭部から離れている	背面は青みがかった黒色で、腹面は銀白色の体色
主な食べ方	生食・汁物・塩焼き	生食・汁物・塩焼き	煮つけ、塩焼き	焼き魚、刺身
写真				
呼名	スケソウダラ	マダラ	ボウズギンボ	キチジ(キンキ)
特徴	下あごが上顎よりも出て、細長く、断面はやや円形	上顎は下顎よりも前に突出する。下顎にヒゲがある	全体に粘液で覆われ、ウロコは細かい	全体に赤く背鱗後部に黒い斑紋がある
主な食べ方	たらこ・煮つけ、汁物	白子・フライ・鍋物	塩焼き、煮つけ	刺身・煮つけ、塩焼き
写真				
呼名	メガネカスベ(カスベ)	トゲカジカ(マカジカ)	トクビレ(ハッカク)	柳の舞
特徴	体盤に顕著な斑紋があるものと、ないものがある	頭が非常に大きく、鰓蓋骨以外に目立つ棘はない	第二背ビレ、尻ビレが大きく、体中が骨板で被われる	全体に黄色みがかっていて、側線が目立つ
主な食べ方	煮つけ、汁もの	汁物、唐揚げ、刺身	塩焼き、煮つけ	塩焼き、煮つけ、刺身
写真				
呼名	ドスイカ	ヤリイカ	スレメイカ	ミズダコ
特徴	スルメイカに似ているがふくらみが強く、胴が短い	細長く、足が極端に小さい。死ぬと茶色くなる。	胴は丸く、細長い。交接腕、変形は右腕先端のみ。	胴の表皮は透明感があり、たるむ。腕の先が細い。
主な食べ方	酢の物、天ぷら	刺身、丸焼き、煮つけ	刺身、一夜干し、フライ	塩ゆで、唐揚げ、天ぷら
写真				
呼名	クロメヌケ(アオソイ)	ナメヨコスジカジカ	ホテウオ(ゴッコ)	ツマグロカジカ
特徴	明瞭な斑文はなく青味を帯びた褐色と黄色混じる	背びれ第1棘(きょく)は第2棘より短い	吸盤がある。全体に丸みがある	紡錘形で頭が大きく後方にいくほど細くなる
主な食べ方	煮つけ、みそ汁、刺身	刺身、煮つけ、鍋物	汁物	汁物、煮つけ、一夜干し
写真				
呼名	ノロゲンゲ	ハツメ	イソバテング	ウグイ
特徴	全体がゼラチン質で鱗はあるがわからない	全体は橙色で背から腹に暗色斑がある	体は非常に側へんして左右に平たい。	全体が銀色、産卵期に下方頭部から腹にかけて赤筋
主な食べ方	汁物、唐揚げ、煮つけ	煮つけ、塩焼き、唐揚げ	食用されていない	塩焼き、揚物、煮浸し