

魚種

写真				
呼名	オオカミウオ	サクラマス	ナガガジ	イトヒキダラ
特徴	細長く頭部は丸い。非常に鋭い牙状の歯がある	銀色で細長く、背中に黒い斑文がある	一見ハゼを思わせる頭部。背部に鞍を掛けた文様	腹鰭(はらびれ)が糸のように長く細い。
主な食べ方	フライ、煮つけ、刺身	ムニエル、塩焼き、フライ	あまり食べられていない	煮つけ、唐揚げ、フライ
写真				
呼名	カンテンゲンゲ	アラスカメヌケ(アカウオ)	カラスガレイ(ギンカレイ)	シモフリカジカ
特徴	細長く全身がぶよぶよして柔らかい	側へんしてメバル型、体側に不規則な褐色の斑紋	全体に黒い。やや細長い菱形で口が大きい	頭部はギスカジカ比べると尖って目と目の間は狭い
主な食べ方	汁物、煮つけ	煮つけ、みそ漬(焼魚)	刺身、みりん漬、煮つけ	カジカ汁、刺身
写真				
呼名	サケビクニン	シロゲンゲ	ギンダラ	ギンポ
特徴	サケの筋肉の色を思わせるような薄い朱色	腹鰭背鰭に棘はない。鰓孔は大きい	背鰭は第1と第2に分かれる。やや側へん	細長くドジョウに似た体型
主な食べ方	煮つけ、汁もの	唐揚げ、潮汁、煮つけ	西京漬、煮つけ、フライ	天ぷら・フライ・干物
写真				
呼名	ギンザケ	マサバ(サバ)	イヌゴチ	ナガメヌケ
特徴	頭部背面に黒い小さな斑文が散らばる	全身に小さな丸鱗があり、落ちやすい	全身が骨板で覆われ、六角形の断面の稜線で棘上	茶色が買った灰色で文様はない
主な食べ方	鍋物、塩焼き、フライ	みそ煮、しめさば、塩焼き	刺身、汁物、煮つけ	煮つけ、塩焼き、刺身
写真				
呼名	イサゴビクニン	オクカジカ	アブラボウズ	ズワイガニ
特徴	砂利の様なつぶつぶがあり黒い皮膚はとれやすい	頭部目後方に2対皮弁がなく細長く頭部は縦扁	体長1.8m前後になる	全身が暗赤色、甲は膨らみがある三角形
主な食べ方	汁物、煮つけ	みそ汁、鍋、みそ焼き	ソテー、煮つけ、刺身	蒸し料理、鍋料理、刺身
写真				
呼名	ケガニ	タラバガニ	イバラガニモドキ	アブラガニ
特徴	全体に茶色、もしくは褐色	脚はかん脚も含めて外見上は8本	タラバガニの仲間、脚はかん脚も含めて外見上8本	甲羅などに青味を帯びる。心域の棘は4つ
主な食べ方	塩ゆで、蒸し料理	塩ゆで、蒸し料理、鍋物	塩ゆで、蒸し料理	塩ゆで、蒸し料理、鍋物