



JULY

FUKUOKA FISH MARKET



AJI "GON AJI" HORSE MACKEREL

長崎市新三重漁協で水揚げされる「ごんあじ」。これは五島灘に生息する瀬付きのマアジで五島灘の「ご」と魚体の腹部が黄金色に輝いていることからその名が付けられました。五島灘産の黄金色のマアジはキュッと身がしまり脂じんわり。是非一度ご賞味ください。サイズは250g以上となっています。



MEICHIADAI GRAY LARGE-EYE BREEM

知る人ぞ知る夏の一押しの魚です。真鯛など脂が落ちる夏に脂がのるメイチダイは大型でも40センチまで大体700グラムが福岡から出る一般的なサイズです。貴重な魚のためなかなか手に入りませんが、入荷がある時は活魚を朝締めで出荷します。



ISHIDAI ROCK PORGY

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。





SUZUKI JAPANESE SEABASS

白身魚の代表格です。洗いにして食べられたり、焼き物に良く使われますが、フレンチでも良く使われる素材でもあります。クセのない味わいは、納得の美味しさです。



KAWAHAGI FILEFISH

筑前海ではカワハギと、顔が長いウマヅラハギ(方言:メンボ)が獲れます。カワハギの名は「皮をはいで調理する」ところからきています。身は刺身・煮つけにして美味しく、なべ物などにもします。またキモ(肝臓)はその濃厚な味わいが珍重されています。



MAGOCHI FLATHEAD

夏を代表する高級魚。真ゴチは薄造りの刺身は別名「テッサナミ」と呼ばれ、河豚(ふぐ)に匹敵する美味しさであると評価されています。天ぷら、ちり鍋も絶品です。





MAHATA GROUPEr

色々なハタが穫れる九州ですが、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。



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、匂を迎える初夏頃に筑前海にやってきます。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。



KISU SMELT / WHITING

産卵のため岸近くに回遊してきたキスを獲るそうごち網・流しさし網漁業が5月に解禁されて、新鮮なキスが店頭にならびます。きれいな砂の海底を好む魚で、綺麗な海が広がる志賀島は良質なキスが良く穫れる漁場となっています。





HIRAMASA YELLOWTAIL AMBERJACK

ブリほど脂は多くなく、カンパチよりも脂、旨みが多い魚で、鮮度の良い物は刺身でこりこりした食感を、一日ほど寝かしたものは、まったりとした旨みを味わえます。



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。価格も手頃で刺身・照り焼・から揚げなどが美味です。



ANAGO SEA EEL

対馬の西沖でとれたアナゴは良質な餌を食べているために大きく育ち、脂が乗っている黄金のあなごです。





HAMO PIKE CONGER

水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。



TOBIUO FLYING FISH

トビウオが美味しい季節です。手頃な価格で買える魚です。刺身にしても十分に美味しく、その他干物などにも良く使われます。なめろうなどにしても美味しさを味わえます。



SAZAE TURBO CORNUTUS

サザエの殻にはつのがありますが、波静かな内海のもののはつのが小さかったり、なかったりしており、外海のもののはつのが多くなります。福岡県では資源を増やすため、人工稚貝の量産研究を続けています。サザエといえば壺焼きが有名ですが、刺身・酢のものなどでも賞味します。

