



AUGUST

FUKUOKA FISH MARKET



MEICHIDAI

GRAY LARGE-EYE BREEM

夏に美味しい魚の代表格です。真鯛など脂が落ちる夏に脂の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。



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た品質が知られています。



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。





TACHIUO BELTFISH

年間を通して漁獲される魚で、季節によって身質や味は大きく変わる事は無いといわれていますが、その産卵期は6~10月という事もあり、一般的には食べ頃もその頃に重なると言えます。鮮度が高い物は、ぜひ刺身やお寿司でお試し下さい。トロのように脂がのっていながらも、あっさりとした白な味わいには、ポン酢や薬味などを合わせて食べるのがおすすめです。また炙っても違う美味しさが味わえます。



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「皮をはいて調理する」ところからきています。身は刺身・煮つけにしても美味しく、なべ物などにも使えます。またキモ（肝臓）はその濃厚な味わいが珍重されています。



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。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。





SUZUKI

JAPANESE SEA BASS

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。



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。



ISHIGAKIDAI SPOTTED KNIFEJAW

石垣鯛の切り身は真鯛と非常に似た美しい白身ですが、硬く引き締まっており刺身にする強い歯ごたえとほんのり磯の香りが感じられます。その白身は成熟した魚のものは意外なほど脂がのっていて旨みも強く、特に皮と身の間が美味です。



ISHIGAREI STONE FLOUNDER

夏のイシガレイは脂がのっていても美味しいことで知られています。透明感のある白身には適度な弾力があり、噛みしめるたびに美味しさが口中に広がります。シコシコとした食感が涼やかで、夏ならではの味わい。是非お試し下さい。





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。



MANAGATSUO POMPANO

通常は群れを作り沖合を回遊していますが、6月から8月には産卵のために内海や内湾に入ってきます。マナガツオが市場に出回るのはこの時期で6月末から8月中旬です。本州中部以南に生息する事もあって関東ではあまり好まれない傾向がありますが、非常に美味な魚で関西地方では京都の高級料亭で取り扱われるの高級魚です。鮮度がよければ刺身が絶品と言われますが、照り焼きや幽庵焼き、味噌漬け焼きなど様々な料理方法でも美味しい魚です。



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くさを味わえます。



KAMASU JAPANESE BARRACUDA

以前は塩焼きや干物用とされ用途の狭い魚でしたが、近年流通網の発展と共に刺身やあぶりなどで生食もされるようになりました。うま味の強い白身と皮目に独特の風味があるので、お寿司にする場合は皮目をあぶると美味しくがより一層引き立ちます。





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。



SHINKO YOUNG GIZZARD SHAD

ご存知のとおり江戸前鮭の主役の一つです。是非この時期をお見逃しなく。ご注文お待ちしております。

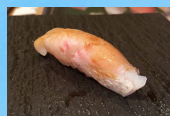




KISU

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。



AJI "OOITA JI AJI" HORSE MACKEREL

南から北へ流れる暖流の黒潮と瀬戸内海が交わる豊後水道は、水質がきれいで魚の餌となるプランクトンもとてが豊富です。この大分の豊後水道で育ったアジは脂ののりが良く、とても美味しいと評判です。



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が続いています。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。

