

とくしまおさかなカレンダーⅡ



1月

カワハギは冬に肝が大きくなる。鍋か肝ダレの刺身で食べるとたいへん美味しい。



4月

美しい牟岐沖のアカアマダイ。鱸ごと素揚げにすると美味



7月

この時期のイサキは脂が乗って刺身が定番だが、煮物、焼き物も美味しい。写真は野菜とシメジの蒸し煮。



10月

鳴門のカサゴメバルは一本釣りで漁獲されるため鮮度が良い。煮物、汁物、鍋物淡泊さが良い。



2月

ムニエルが美味しいアカシタビラメ。多くは標準和名イヌシタ。



5月

江戸前ではスミイカと呼ばれ、にぎりにされるが、焼きそばやお好み焼きによく合う歯触りの良いイカです



8月



知る人ぞ知る県南は天然アカウニの産地。最高の寿司ネタ。



11月

脂が乗り、刺身、焼き物、煮物あらゆる調理によく合うマナガツオ。



3月

トコブシの煮付け、牟岐は日本一のトコブシ産地



6月



海部郡で最も高価な魚アカムツ(ノドグロ)。独特の脂が美味。



9月



近年居酒屋でも見かけるようになった秋サワラの刺身は最高に美味しい。



12月



餌料学の粋を集めた。スダチぶりは最高に美味しい。