

とくしまローカルおさかなカレンダー



1月



4月



7月



10月



地方名ヒイカで知られる。ヒメジンドウイカとパプリカの酢イカ。



巨大なヒラ、多くは中国輸出。骨切りが手間だが脂が乗りたいへん美味しい。



あまり知られていないが、サザエの刺身も抜群に美味しい。棘があるなしで種類が異なることが近年わかった。



秋祭りに食べるポーゼの姿寿司は徳島のソールフード。格別美味しい刺身。ポーゼの主食はクラゲ。ポーゼ・マナガツオが美味しいのクラゲと関係があるかも？



2月



5月



8月



11月

2月の鳴門海峡のハマチは脂が乗ってたいへん美味しい。ハマチはブリの若魚である。

小エビの塩ゆでと干しエビ。食べ出したらとまらないほど美味しい。



マガキガイ(チャンバラガイ)は独特の触感がたまらない。マガキは垣根に由来。

冬の風物詩、ウツボ暖簾。コラーゲンたっぷり、焼くと香ばしく、酒の肴にぴったし。



3月



6月



9月



12月



コノシロはこはだ(小ぶりのもの)の握りが有名だが実は刺身や焼き物も美味。



ハライタと呼ばれるのは腹痛を起こすほど食べだしたらとまらないという意味。アルゼンチンアカエビの近縁種。



カゴカキダイは熱帯魚みたいだが脂がのってかなり美味しい。



水深30~150mに棲むメッキアジ(カイワリ)は脂が乗り身がしっかりして美味。