

水产王国境港

四季的鱼

春季的鱼



银鲑（三文鱼）

每年在4、5月份捕捞。在日本海的狂风大浪中生长的银鲑，鱼肉较厚有适当的硬度，味道鲜美。同时在捕捞后马上进行处理，使其保持鲜度，可以作为生鱼片食用。



三线矶鲈

梅雨季节最美丽的鱼。鱼肉很软，个头不大，脂肪量多，做成生鱼片非常美味。在当地一般做成烤鱼。



真鲷

在日本一直作为庆祝用鱼，虽然野生生鱼很少，但境港捕捞的却全部都是野生。可以做生鱼片，鲷鱼饭等，怎样都好吃。



高眼拟庸鲷

有点像猴子脸。味道比较特别，做成鱼干尤其美味。



斯氏美首 鲈鱼

鱼肉很软，鱼身很薄。鱼身被粘液包裹，看起来不是很清爽，把粘液除去后晒成鱼干后非常美味。



日本凤螺

之前有一段时间捕获量减少，近期放养贝壳幼苗，设置便于贝壳产卵的器具，捕捞量开始恢复。螺肉比较有弹性，味道鲜美，用盐煮或用酱油等红烧都很美味。



小鳞鲷

捕捞小鳞鲷是当地春天的一大景观。下端鱼嘴长，鱼身苗条，被称为鱼中美人。鱼肉是白色有透明感比较紧致，不会很腥，具有独特香味。新鲜并且较大的鱼，可以做成生鱼片，也是制作高级寿司的原料。



乌贼

这种乌贼会吐很多墨，是背后有甲壳的乌贼代表。一般用笼子捕获，大个的乌贼，肉厚味美。



魩仔鱼

这是在美保湾捕获的沙丁鱼的幼鱼，虽然捕获量不是很大，但因为没有任何其他种类的鱼混杂在里面，比其他产地的评价要高很多。



日本鯧

它的鱼嘴上部长，还有些瘪，春天可以捕捞到产卵前脂肪含量较高的大型鱼。但因为比较容易变质，鲜鱼很少流通。新鲜的鱼做成生鱼片特别鲜美，用咸梅干及生姜煮出来或者炸成天妇罗也很美味。