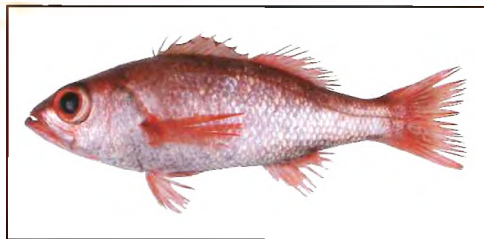


秋

アカムツ



口の奥が黒色なのでノドグロと呼ばれる。最近では、超高級魚となっている。

ブリ



イナダ、アオ、ワラサと呼ぶ出世魚。赤身は脂がのっており、ブリ大根が有名。

サワラ



近年漁獲量が増加している。身が柔らかく、西京漬けが有名だが、刺身もよい。

ヤナギムシガレイ



ジョウガレイ、クビナガ、ヤナギガレイと呼ばれ、白身で脂がのっており甘みが強い。

ヒラメ



大型もあるが、1～2kgが好まれる。刺身の他、鰭を動かす部分の「縁側」が有名。