

# 春

## メバル



春告げ魚とも呼ばれ、地方名はチャデリ、テリ。塩焼きや煮付けによい。

## サクラマス



マスと呼ばれ、桜の時期に漁獲される。身には豊かな脂があり、塩焼きやルイベによい。

## マダイ



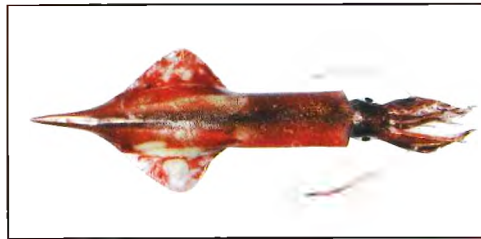
5～6月に男鹿半島周辺では「鯛祭り」が行われるが、周年、漁獲される。

## ウスメバル



アカテリと呼ばれ、表面は鮮やかな赤色。身は薄い桃色。特に刺身、塩焼が絶品。

## ヤリイカ



サイナガと呼ばれ、40cmを超える。美しく、さっぱりとした上品な味。