

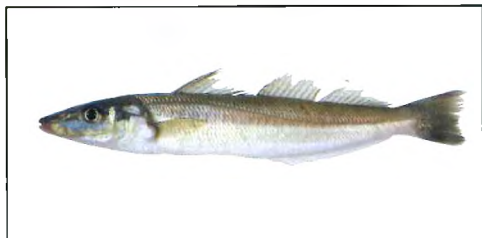
夏

マアジ



身は赤身で、背面が青色の「青魚」の代表。
たたき、塩焼きがおすすめ。

シロギス



美しい姿の白身魚で、淡泊でありながら
甘みと香りがあり、天ぷらは定番。

イワガキ



夏の秋田のイワガキは有名だが、漁期は
6～8月と短く、肉厚で味が濃厚だ。

ホッコクアカエビ



甘いのでアマエビ、赤いのでアカエビと呼ば
れ、身は透明感があり、歯ごたえが絶妙。

スズキ



ハネゴ、セイゴ、フッコと呼ぶ出世魚。
白身で、夏は「あらい」や塩焼きがよい。