

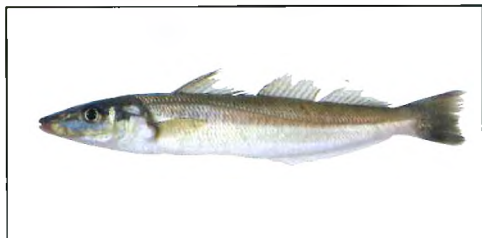
# 夏

## 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。