

茨城冬の味覚の代表格

茨城あんこう

おすすめポイント

OSUSUME point

- ① 部位によって異なる食感と味わい
- ② 厳しい自主管理基準をクリアしたものを「茨城あんこう」として出荷



詳しい情報はWebでチェック



主な生産地

旬の時期



問い合わせ先

平潟漁業協同組合【TEL/0293-46-1131】〒319-1701 北茨城市平潟町605
 大津漁業協同組合【TEL/0293-46-1117】〒319-1702 北茨城市大津町121-55
 久慈町漁業協同組合【TEL/0294-52-3360】〒319-1222 日立市久慈町1-1-2

淡泊な白身から濃厚な肝まで 味わい尽くす贅沢。

いまや茨城の冬の味覚を代表する魚となつている、あんこう。常磐ものとして市場からも高評価です。平成17年からは、県内各地の底びき網漁船によって漁獲されたあんこうのうち、「あんこうのブランド化推進委員会」が定めた選別・保管・市場での取り扱いに関する自主管理基準をクリアしたものを「茨城あんこう」と命名して出荷しています。大きな頭つぶれたような平らな魚体、鋭い歯など、見た目はグロテスクながら、味わいは逸品。肝、胃、皮、ひれ、えら、卵巣、身は、あんこうの七つ道具と呼ばれ、それぞれ異なる食感と味わいを堪能できます。白身はカロリーが低く、さっぱりとした味わい。コラーゲンたっぷり、女性にも人気です。濃厚なおいしさの肝臓は、「海のアオグラ」と呼ばれ、珍重されています。あんこう鍋を筆頭に、肝を溶かしたどぶ汁、唐揚げ、共酢和えなど、調理法は実にさまざま。寒さに備えて肝臓が太る11月から翌年の3月までが鍋料理の旬となっております。



冬でも脂がのる茨城産

スズキ

おすすめポイント

OSUSUME point

- ① 旬ではない冬でも太った魚体
- ② 味が良いとされる20〜35kgサイズを主に出荷



淡泊な中にあるコクを堪能。

スズキの旬といえば夏のイメーヂが強いかもしれませんが、しかし、茨城産は例外。イワシを始めとした豊富なエサに恵まれた環境のおかげで、夏はもちろんだ冬でもやせず、脂ものついています。出荷するのは、20kgを超える大ききから。淡泊ながらも、独特のコクがあり、一度味わうとクセになること間違いなし。刺身はもちろん、すり身やソテーなど洋中のさまざまな料理に活躍します。

旬の時期



問い合わせ先

大洗町漁業協同組合【TEL/029-266-2165】
 〒311-1301 東茨城郡大洗町磯浜町字東253-10

※旬の時期であっても、天候などにより水揚げがない場合があります。