

銚子の食卓に欠かせない魚。

皆さん自慢の家庭の魚料理を
教えてもらいました。

魚 食べてる？

突撃！

隣の魚料理



メカ雑煮

メカジキの血合いの入った部分をお雑煮に入れます。うちではメカは串カツやフライ、ねぎま鍋、すき焼きでも食べますね。小さな骨もないし脂ものっておいしいから子どももお年寄りも食べやすい。メカは銚子のソウルフードです。



魚道
梅原広樹さん(36)・隆子さん(35・野尻町)

煮魚焼き

多く作って残ってしまった煮魚を網や魚焼きグリルで焼いたおかずです。煮魚に香ばしい風味がついておいしいですよ。家族が魚のおかずを食べ飽きないようにする、昔ながらの浜のかあちゃんの知恵です。それだけ昔から魚が豊富だったということでしょうね。

これはサンマですが、カツオやイワシでも作ります。



銚子漁協外川支所女性部
代表 山口貴子さん(54・外川町)



もっともっと！ 銚子、冬の魚

こちらは海底を袋状の網でひく、底びき船で漁獲される「底魚」たち。第3卸売市場に水揚げされます。冬の銚子はいっそう魚種が豊富です。

シヨウサイフグ

マダイ