

食材の宝庫 尾道 ~海のめぐみ~

刺網漁業 さしあみぎょぎょう

海中に網を張り、遊泳する魚が網目に刺さることに由来しています

ブランド化を目指しているアコウ(キジハタ)です
「幻の魚」と呼ばれていましたが、稚魚の放流を続けてきた努力で、尾道近海でたくさん獲れるようになりました。

尾道を代表する味と美しさマダイです
春には桜鯛と呼ばれて、桜色の美しさです。鯛の浜焼き、鯛そうめんは縁起の良いお料理です。

海のフォアグラウマツラハギです
旬には、肝が体重の1割にもなります。

保護色で体の色が変わりますホゴ(カサゴ)です
淡泊であっさりした美味しさです。

旬が2、8月なのでニッパチ チヌと呼ばれますチヌ(クロダイ)です
栄養価が高いため、尾道では産後の母親に食べさせる習慣があると言われます。

トゲの毒にご用心オコゼです
上品な白身の高級魚です。尾道では「オコゼの唐揚げ」が人気です。

ハンターの性格ヒラメです
小魚が主食なので口が大きく歯がとがっています。5枚におろして、エンガワも刺身でいただきます。

体のわりに目が大きいからメバルです
春を代表する「春告げ魚(はるつげうお)」とも呼ばれています。

初夏を告げるキスです
脂肪分が少ないあっさりとした味です。

大型で青色はオスギザミ(ペラ)です
関東では食用にしません。尾道ではおいしく食べます。尾道の海が育むミラクルです。

出世魚のハネ→セイゴ→スキスズキです
ビタミンをはじめとする栄養価が高い魚です。

このリーフレットの見方

刺網漁業 さしあみぎょぎょう 漁法です。下にいる魚が、この漁法で獲れる魚です。
おすすめの食べかたです。魚の自己紹介です。

漁獲地マップ



食の旬と主漁期のこよみ

食の旬 主漁期	春 3~5月	夏 6~8月	秋 9~11月	冬 12~2月
メバル	●	●	●	●
マダイ	●	●	●	●
チヌ	●	●	●	●
ヒラメ	●	●	●	●
ウマツラハギ	●	●	●	●
オコゼ	●	●	●	●
シャコ	●	●	●	●
モンゴウイカ	●	●	●	●
アサリ	●	●	●	●
キス	●	●	●	●
スズキ	●	●	●	●
ギザミ	●	●	●	●
タチウオ	●	●	●	●
アコウ	●	●	●	●
タコ	●	●	●	●
クルマエビ	●	●	●	●
シラサエビ	●	●	●	●
メダカガレイ	●	●	●	●
ホゴ	●	●	●	●
アナゴ	●	●	●	●
ワタリガニ	●	●	●	●

尾道の冬の風物詩

デベラ です (タマガンゾウヒラメ)
潮風にあてて干す風景は、尾道の冬の風物詩です。

木づちで叩いてサツとあぶる酢の物

アサリ資源回復

アサリです
尾道のアサリは、身太りが良く、味が濃いと自慢でしたが、魚による食害などで激減しました。今は、稚貝放流したり、稚貝を守るために網をかける等、資源回復に取り組んでいます！

ぬた・みそ汁・酒蒸し

ヒラメとカレイの見分け方

「左ヒラメに右カレイ」目を上にして置いて、顔が左にあるのがヒラメ、右にあるのがカレイです。

底びき網漁業 そこびきあみぎょぎょう

袋状の網で海底をひいて、魚介類を獲ります。

高級エビのクルマエビです
体を丸めると縞模様が車輪のように見えることが名前の由来。稚エビの放流で漁獲増に取り組んでいます。

濃厚な味わいシラサエビ(ヨシエビ)です
白っぽい体色や、ヨシが生えている河口域に住むことが名前の由来です。

懐かしい尾道の味シャコです
身近だったシャコも激減し天然資源の回復を目指しています。

体表の紋様が名前の由来モンゴウイカです
旨味たっぷりの肉厚食感が特徴です。疲労回復のタウリンが豊富で、低カロリー高タンパクです。

目が高い容姿からメダカガレイ(メイタガレイ)です
おとなしいカレイは、小さなゴカイ等を食べるので、小さな口をしています。

広い範囲を泳ぐことからワタリガニ(ガザミ)です
尾道のワタリガニは濃厚な味が特徴で、オスはミソ、メスは内子と、どちらも人気です。

はえ縄釣り はえなわつり

一本のロープに多数の針を仕掛けて沈め、アナゴを狙います。

尾道ではお寿司の具材や正月料理に欠かせない**アナゴ**です
ビタミンAが多く、目の疲労回復や美肌に効果があります。

ひき縄釣り ひきなわつり

一本のロープに多数の疑似餌を仕掛けて引き、タチウオを狙います。

地元小学校では、給食メニューにも使われてます**タチウオ**です
太刀のような容姿や、立って泳ぐ様が名前の由来。上質な白身です。

たこつぼ漁 たこつぼりょう

ものかげに身を隠すタコの習性を利用して、つぼ状の漁具を沈めます。

県内一の漁獲量(H30統計)**タコ**です
ビタミンEの美肌効果やタウリンの疲労回復など沢山の効能があります。