

シタビラメ

舌平目 ウシノシタ科



穫れる場所・・・日本各地から中国南部の砂地に  
生息している

詳細・・・イタリアでは高級料理店に出てるほど人  
気がある魚。肉薄なものから肉厚なものも  
ある

味・・・淡泊な白身でとても身が柔らかい

料理・・・ムニエル・煮付け・塩焼きにするとおいしい

クロダイ  
黒鯛

ヘダイ亜科

クロダイ属



穫れる場所・・・北海道の南部から、台湾までの  
東アジア沿岸域に分布する。

詳細・・・クロダイは、1年で12cm、5年で  
26cm、9年で、40cmと、とても  
成長が遅い。

味・・・鯛特有の歯ごたえがあり、夏のものは真鯛  
より美味とされる。

料理・・・刺身・洗い・塩焼き・煮付け・ムニエル  
などで食べると美味しい

ワタリガニ  
渡り蟹

ワタリガニ科  
ガザミ属



獲れる場所・・・北海道から台湾の波の緩やかな  
砂地に生息する

詳細・・・ワタリガニは、30 cmになる大型のカニ、  
30 cmを超えるものは超高級品

味・・・タラバガニにも負けない味

料理・・・塩ゆで・味噌汁・蒸し蟹にすると美味しい

