

北海道で食べられているお魚

－ 食べたら美味しい魚達 －

北海道では様々な魚介類が豊富に漁獲されています。ほぼ毎年「ほたてがい」「すけとうだら」「秋さけ」が上位を飾っています。

そんな北海道のお魚達の中にはあまり知られていないお魚がたくさんあります。

例えば、道南方面でよく食べられている「ほていうお」(通称:ゴッコ)や漁師さんの間で『美味しい魚』とされている、ホウボウ科の「カナガシラ」があります。

今回は、見た目のインパクトはすごいのに食べたら美味しい魚「はっかく」と「わらずか」をご紹介します。どちらも少し前までは出回ることが少ない魚でした。



←ほていうお

カナガシラ→



はっかく(八角)



写真提供:株式会社 水産北海道協会



写真提供:株式会社 水産北海道協会

はじめに、「はっかく(八角)」についてですが、分類は、ズキ目カジカ亜目トクビレ科トクビレ属に属し、北海道の沿岸で獲れる魚で、硬く繋がった鱗はまるで鎧のようで、第二背びれと尻びれが大きい(雄のみ)のが特徴です。

1990年代頃からマスコミに取り上げられ、脂ののりが良いことが知られるようになりました。

今では関東をはじめ全国的に高級魚として高値で取引されるまでになっています。

食べ方は、新鮮であればお刺身、背開きにしてシンプルに塩焼き、変わったところで味噌田楽焼き、鱗をすべて取り唐揚げや一夜干しして軽く焼いて食べる等様々な食し方があります。

次に「わらずか」ですが、正式には「ながづか」と呼ばれ、北海道では「がんず」や「がんじ」と言った呼び方をしています。

ズキ目ゲンゲ亜目タウエカジ科タウエカジ属に属し、北太平洋、オホーツク海やサハリンなどに分布し、北海道沿岸に生息しています。

しかし、このわらずかには、卵巣に毒があるため、札幌中央卸売市場では「食不適魚」と区分され、指定業者以外は購入できません。そのためなかなかこの姿でお目にかかる事はないですが、きっと一度は食べているお魚です。

主に、高級練製品の原料として流通していて、わらずかのすり身は古くから珍重されています。

食べ方は、新鮮であれば昆布メや唐揚げ、三平汁に、すり身であれば揚げかまぼこと、透明感のある白色で上品で淡白な味わいとなっています。

見た目では敬遠しがちなお魚でも、食べたらびっくりするくらい美味しい魚が北海道にはまだまだたくさん生息しているかもしれませんね。

この機会に皆さんも新しいお魚探してみませんか？

わらずかの選別風景



写真提供:株式会社 水産北海道協会