

『食の都庄内』旬だより

【ウスメバル】



煮付け

塩ふり焼き

旬は梅雨！

庄内浜に住む人たちは、めばるが入梅の頃に美味しくなると言い、梅雨の時期に獲れるめばる（ウスメバル）のことを、親しみを込めて“梅雨（つゆ）てんこ”と呼んでいます。

主に「一本釣り漁業」や「刺し網漁業」で漁獲されます。令和5年のめばる類の漁獲量、水揚金額は17トン、19百万円でした。

てんこ？

メバルは海の中で、上から落ちてくるエサを待って、口を上に向けて泳いでいることが多いので、庄内ではメバル（茶色）のことを“てんこ（天口）”、ウスメバル（淡い赤色）のことを“あかてんこ（赤天口）”と呼んでいます。

おすすめの料理

定番の「煮付け」のほか、「塩ふり焼き」もおすすめです。

焼く前に一塩してしばらくしてから焼くと、おいしさが引き立ちます！

魚が大きい場合は、2枚におろして焼きましょう。

購入できるところ

庄内一円の鮮魚店やスーパーなどで、大きさにもよりますが、1尾400～800円で購入できるようです。

料理店では「刺身」、「煮付け」、「唐揚げ」などにして提供されています。