

『食の都庄内』旬だより

【マダラ】



まさに鱈腹！



よく味が染みたま子漬けを
あつあつご飯にのせて



あっさりしていくらでも
食べられる煮付け

冬は「どんがら※1汁」

マダラは庄内の冬の味覚で、代表的な料理はどんがら汁です。

マダラは、庄内では主に底びき網漁業で漁獲します。庄内沖での生息水深は300～400mですが、産卵期（1～2月）には水深200m前後の通称「タラ場」に集まります。鱈がよく獲れる場所なので、この名がついたと言われていています。

※1 魚の身を切り出した後のアラ（頭やヒレ、内臓）のこと。庄内で「どんがら汁」といえばマダラのどんがら汁を指す。厳密には、身が入ったものは「鱈汁」と呼び分けることもある。

活マダラに注目

令和4年に底びき網漁業者を対象としてマダラの活締め講習会を開催しました。以降、講習を受けた漁業者が、活きのいい状態で獲れたマダラを、船上で活締めし、箱詰めしていますので、今までより鮮度の良いマダラが市場や店頭で流通しています。3シーズン目を迎え、流通業者にも定着し、単価UPにもつながっています。

活締めマダラの印は目の間の少し後ろに約1cmの刺し傷があります。店頭で一本丸のまま並んでいるタラを見つけたら探してみてください。



おすすめの料理

定番の鱈汁のほか、「子漬け（＝卵の醤油漬け）」、「煮付け」もおすすめです。

購入できるところ

庄内一円の鮮魚店やスーパーなどで、1切れ200～300円程、肝まで付いた「どんがら汁セット」は1人前1,000円程で購入できるようです。

料理店ではどんがら汁、昆布締め、醤油漬焼きなども提供されています。