

『食の都庄内』旬だより

【シログチ】



高級かまぼこの材料にも

ぐちという名前は、海の中で“グッ、グッ”と愚痴を言うように鳴くから、などと言われていました。

シログチは知らなくても、“いしもち（石持ち）”という名前は聞いたことがあるという方が多いのではないのでしょうか。この魚を食べた時に、頭の部分にある“石（＝耳石）”が他の魚より大きく見つけやすいから、かもしれません。

鮮度落ちが早い魚ですが、庄内浜では鮮度の良い状態で手に入るため、“春先に食べる、皮目を炙った刺身がおいしい魚”として好まれているようです。

以前は西日本を中心に大量に漁獲され、かまぼこの材料として流通していたようですが、近年は漁獲量が減り、高級な材料となっているようです。

庄内では底びき網、定置網などで漁獲します。令和6年の漁獲量、水揚金額は4.7トン、210万円でした。

おすすめの料理

身が柔らかい魚ですので、鮮度の良いものが手に入ったら、皮目を炙った刺身がおすすめです。そのほか、そのまま塩焼きするのも簡単でおいしいです。塩を振ったら少し置いて、余分な水分を出してから、じっくり焼き上げると、皮目に乗っている脂が滴るほどに溢れてきて、とてもおいしくいただけます。

購入できるところ

鮮魚店やスーパーなどで、1尾2～3百円ほどで購入できるようです。料理店では塩焼きなどとして提供されているようです。