令和７年８月 28 日発行

『食の都庄内』旬だより

【底びき網漁業が９月１日に解禁】

１　底びき網漁業

○　庄内の基幹漁業である底びき網は、網で海底を曳いて魚を獲る漁法のため、様々な種類の魚が獲れます。そのため、底びき網漁業が解禁されると、市場に並ぶ魚の種類がぐっと増えます。特に漁獲が増えるのが、海底にいるヒラメやカレイの仲間です。



底びき網漁業の様子

２　底びき網で獲れる魚「ソウハチ」

○　今回御紹介するソウハチは、庄内では、「くちぼそ」（マガレイ）や「えんしょう」（マコガレイ）などと並んで、親しまれているカレイです。「がぶつ」「がんぶつ」という呼び名もあります。新緑の季節がおいしいとして「青山がんぶつ」という呼び名もあるようですが、秋に食べてもおいしい魚です。

○　庄内では主に底びき網で漁獲します。令和６年の漁獲量、水揚金額は 21 トン、５百万円でした。近年、カレイ類の水揚げが減っている中で、比較的安定して水揚げされています。

○　刺身のほか、塩焼き、煮つけ、天ぷら、フライ、干物など、どれもおいしくいただけます。

○　鮮魚店やスーパーなどで、１パック２～５百円ほどで購入できるようです。カレイ類としてはお手頃な価格になっています。





市場では仲買人が品定めし易いよう
白い面を上にして並べます