

食卓にのぼる四季の魚

日本の周辺では、たくさんの種類の魚が獲れます。金沢では日本海の魚を中心とした新鮮な魚が手に入るので、季節ごとに美味しい魚を食べることができます。それが伝統的な食文化ともつながっています。
(ここでは、魚の名前をひらがなで表示してあります。)

春 に水揚げされる主な魚

いわし (鰯・鰯)



かれい (鰈)



めばる (眼張)



さより (鱧・針魚・細魚)



にぎす (似鱈)



まだこ (真蛸・真蛸)



夏 に水揚げされる主な魚

あじ (鯔)



きす (鱈)



ねじらがれい(ねじら鰈)
(別名：したびらめ-舌鰈)



とびうお (飛魚)



あまだい (甘鯛)



するめいか (鰯烏賊)



あゆ (鮎)



秋 に水揚げされる主な魚

さば (鯖)



まだい (真鯛)



あまえび (甘海老)



かます (鮭・鮭・梭子魚)



さけ (鮭)



コラム3 鰈の盛り付け

鰈は、一般的に黒い方を表にして盛り付けるところが多いようですが、金沢では白い方を表にして盛り付ける家庭も少なくありません。白い方が見た目に優しいからとか、頭を左側にするとうしろが表になるからとか言われますが、本当の理由はわかりません。この盛り付けは金沢ばかりでなく、金沢以南の加賀地域でも多く見られます。