

宍道湖は おいしい湖!

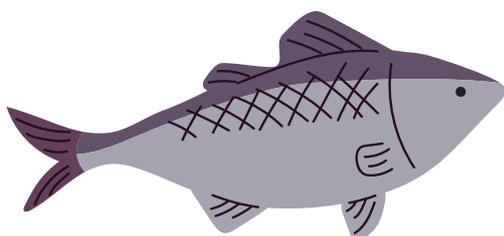
ねん がつ にち なまえ

宍道湖は、周囲約45km、全国で7番目に大きい湖で、
わずかに塩分をふくむ汽水湖のため魚の種類が豊富!

宍道湖でとれるおいしい魚介の代表、「宍道湖七珍」を学ぼう!



宍道湖七珍



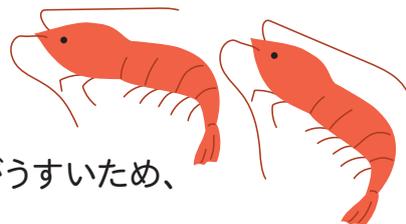
●スズキ

晩秋から初冬にかけて水温がすっかり
つめたくなるころ、脂がのって旬をむかえる。

●モロゲエビ

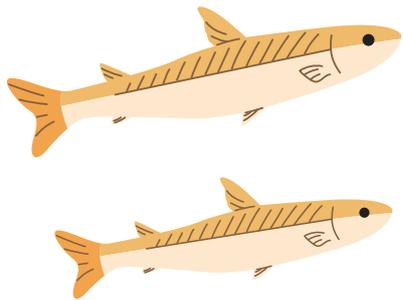
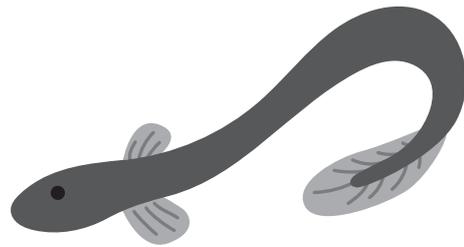
クルマエビの一種で、体長は10センチほど。

くせのない上品な味わいがあり、背ワタが少なく殻がうすいため、
丸ごと食べることができる。旬は秋。



●ウナギ

穴道湖のウナギは、身がしまって
歯ごたえがあるため蒲焼きに最適。
職人が一人前になるには
「裂き3年・タレ8年・焼き一生」といわれる。

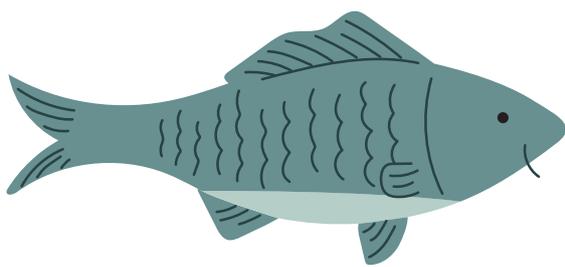
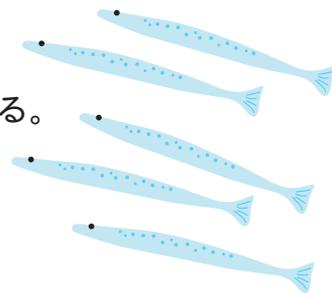


●アマサギ

天ぷら、南蛮漬けなどさまざまな食べ方がある。
しょうゆのつけ焼きが最適。
1月から3月にかけての産卵期が旬で、
鮮度の良いものほどうま味も増す。
北日本、朝鮮半島からベーリング海にかけて
分布するワカサギのことで、穴道湖はその南限。

●シラウオ

鮮度の良いものは氷のようにすき通っていて
せんさいで美しく、その姿は女性の手の指にたとえられる。
「ダシいらす」のたとえがあるほどに、
すまし汁はシラウオだけでおいしいダシが出る。
ほろ苦さと香りも絶妙。



●コイ

鎌倉時代から明治時代にかけて、
天皇や将軍が召し上がる「御前料理」には
コイが出されていたこともある。

●シジミ

つぶが大きく、身は肉厚で、松江の代表的な
味覚のひとつ。島根県は全国トップクラスの漁獲高。
塩分のうすい汽水域にすむヤマトシジミが主で、
大つぶ貝は湖北で、小つぶ貝は南岸でとれる。
一年を通してシジミ汁はかかせないが、旬は春。

