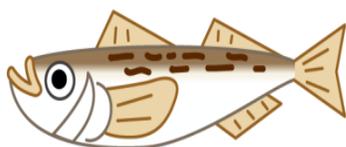


献立ひとくちメモ

12月14日(月)



ハタハタのお話です。

秋田県民がこよなく愛し、郷土料理に欠かせないのがハタハタ。スズキの仲間で、淡白な味なので、唐揚げや天ぷらにぴったりです。産地によって旬は異なりますが、10月中旬から春頃です。秋田県のほかに、兵庫県、鳥取県の名産品でもあります。

ハタハタは水深100～400mくらいにいる深海魚で、口は上を向き、ウロコがなく、背中にまばらな褐色の斑紋があるのが特徴です。

ハタハタの語源は雷光の古語(はたはた神)からと言われています。海が荒れて雷鳴がとどろくような頃に獲れるのが由来だそうです。別名「カミナリウオ」と呼ばれています。