

下関伝統! ふくの袋せり。



旬のおさかな

ふく
アンコウ



魚が食べた〜くなる情報満載!

からと新聞

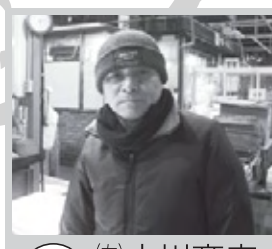
KARATO NEWSPAPER

発行/唐戸市場研究部会
 ■お問い合わせ/唐戸市場業者連合協同組合
 TEL083-231-0001 FAX083-231-0053
 下関市唐戸町5-50 ■受付時間/5:00~13:00

下関名物「ふく」「アンコウ」。

冬はやっぱりお鍋で決まり!!

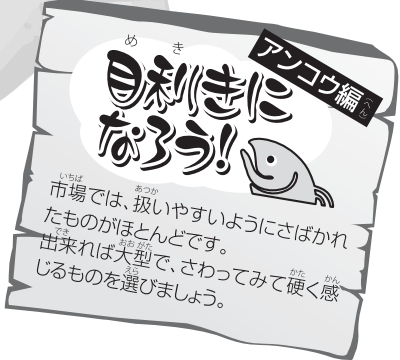
寒い冬、あつあつのお鍋は心も体も温かくしてくれれます。中でも全国の食通を満足させる代表鍋といえば、「ふくちり」「アンコウ鍋」。どちらの食材も唐戸市場が自信を持って取り扱っているお魚たちです。



情報提供 (有)中川商店 中川 雅則 社長



下関で鮫を本格的に扱いはじめたのは、10年前くらいです。下関と言えば、ふくが有名ですが、最近では、鮫の水揚げ高も全国一です。下関漁港では鮫が第二の商材となっています。



扱いはじめた頃は、大量の入荷はなく注文もありませんでした。年々注文数量が増えて、今ではふくをはるかに超える生産量です。対馬海流とリマン寒流がせめぎ合う日本海の沖、下関漁港を基地とする沖合底引船団は、多彩な魚介類を漁場から鮮度を保って母港下関に運び込みます。中でも海のフオアグラ(アン肝)をたっぷり蓄えた鮫は、年間千トン以上を水揚げし、下関は日本最大の国内物産の水揚げ基地となっています。

唐戸市場には、とらふくだけではなく色々な種類のふくが売られているので、早起きして遊びに来ませんか?

唐戸市場には、とらふくだけではなく色々な種類のふくが売られているので、早起きして遊びに来ませんか?

唐戸市場には、とらふくだけではなく色々な種類のふくが売られているので、早起きして遊びに来ませんか?



情報提供 (有)森本商店 森本 徹 社長

★旬のオススメ! お魚ランキング♪★

- 1位 ブリ 2位 フク 3位 ヒラメ 4位 アンコウ 5位 マグロ 6位 コウイカ 7位 ナマコ 8位 エソ
 9位 ワタリガニ 10位 カキ

このランキングは、1月~3月までの旬魚の中でも唐戸市場で特にオススメしたい順です。ぜひこの季節に食べてみてください。

唐戸市場は「いつでも、だれでも」お買物を楽しんでいただけます。



養治小学校5年生のみなちゃん！
たんぽこの森の毎日はのびのびな日々です。

シーフードのスペシャリスト、魚介類の魅力を伝えていくこと、それがシーフードマイスターです。



食育の大切さ、食文化の継承、食を通して、自然への感謝を子供たちに伝えたい。

ご希望の方は、お気軽にお問い合わせください。

●問い合わせ先は、唐戸市場業者連合協同組合 083-231-0001まで

関西小学校5年生 サンマ教室

1 市場についての勉強だよ！

2 調理ばさみてサンマの頭とお腹を切ったんだ。

3 かばやきは、フライパンで作るんだね。

4 出来上がり、おいそー！いただきます。

あんこう鍋

ふち旨 B級グルメ

体に良い栄養素がたっぷり含まれています。
ビタミンA タウリン ビタミンE など

材料 4~5人分

- アンコウ…600~800g
- アン肝…適量
- 昆布ダシ…1500cc
- 味噌…100g~150g (味噌の分量は塩分の差や、野菜の量によって変わります)
- 酒・みりん…各大さじ2 (お好みで味噌を少し減らし、醤油を加えてもおいしくいただけます)
- とうふ・白菜・大根・人参…各適量
- 白ネギ・椎茸・えのき・春菊…各適量

簡単なおダシの取り方

耐熱のビッチャーのような容器にダシ昆布をひと切れ(7~8cm)分とひとつかみのかつお節を入れます。1~2ℓの沸騰したお湯を注ぎ、20~30分くらいおきます。かつお節と昆布は洗んでいるので、そのまま出汁だけ注いで使えます。容器の注ぎ口が格子状になっていれば、かつお節がせき止められて便利です。(麦茶を冷やす容器など)

冷めたらそのまま冷蔵庫で保存。

作り方

- ①水1500ccで昆布だしを取る
- ②アンコウの切り身をさっと熱湯に通し霜降りにする
- ③野菜類を食べやすく切る
- ④火の通りにくいものから鍋に入れアクを取りながら煮る
- ⑤味噌・酒・みりんを味付けし春菊を加える

作り方

- ①②③までは同じ
- ④あん肝を潰しながら乾煎りし味噌・酒・みりんを加えて練る
- ⑤ダシを加えて春菊以外の材料を全て入れアクを取りながら煮る

海響館クイズ

Q6 エラが食材になる魚は？

Q5 フックで吊るしてさばく(吊るし切り)

Q4 釣りをする魚

Q3 河豚

Q2 約450種類

Q1 たまにあたと死ぬから。

Q1 フグは鉄砲と呼ばれる事がありますか？

Q2 フグ目魚類は世界中に何種類くらいいるでしょう？(フグ目魚類にはカワハギやハリセンボン、ハコブグなども含まれます)

Q3 フグは漢字でどう書くでしょう？

Q4 アンコウの英名「アングラーフィッシュ」とは、どういう意味でしょう？

Q5 アンコウは体が大きくて柔らかく、ぬめりもあるのですが、まな板の上で捌くのは適していませんか？ どうやって捌くでしょう？

Q6 アンコウの美味しい部位である「七ツ道具」は、ヒレ、皮、肝、卵巣、身、胃袋とありますが、何は？

答え

① エラが食材になる魚は、こも珍しです。

② フックで吊るしてさばく(吊るし切り)

③ アンコウは頭についている疑似餌(エスカ)を使って餌となる小魚をおびせ寄せます。

④ 河豚

⑤ 海響館ではそのうち100種類以上を常に展示しています。

⑥ 水豚はカピバラの中国名、海豚はイルカ

⑦ アンコウは頭についている疑似餌(エスカ)を使って餌となる小魚をおびせ寄せます。

⑧ フグは鉄砲と呼ばれる事がありますか？

⑨ フグ目魚類は世界中に何種類くらいいるでしょう？(フグ目魚類にはカワハギやハリセンボン、ハコブグなども含まれます)

⑩ フグは漢字でどう書くでしょう？

⑪ アンコウの英名「アングラーフィッシュ」とは、どういう意味でしょう？

⑫ アンコウは体が大きくて柔らかく、ぬめりもあるのですが、まな板の上で捌くのは適していませんか？ どうやって捌くでしょう？

⑬ アンコウの美味しい部位である「七ツ道具」は、ヒレ、皮、肝、卵巣、身、胃袋とありますが、何は？