

### MADAI(WILD) / Sea Bream



福岡 /Fukuoka

## 福岡魚市場

# 9月お薦め鮮魚

## 天然真鯛

### MADAI (Wild)

### – Japanese Sea Bream

筑前海はマダイが育つ海として日本一でもあり、古くは延喜式（927）に、全国 10 余のタイ産地の 1 つに名前が挙っています。慶事などは、その姿とともに重用されます。近年は養殖マダイが増加していますが、筑前海の活ダイは、活づくり・煮つけ・塩焼などで 上品な味わいがあり楽しまれています。

## 黄金穴子

### OUGON ANAGO – Conger Eel



アナゴは名前のとおり、内海の砂泥に穴をほって身を潜め、夜に餌をとります。漁業者はこの習性を利用し、夕方、餌を入れた竹筒・かごを沈め、夜の間アナゴが餌を求めて入り込み、出られなくなった所を、朝引き上げて獲ります。対馬産の黄金アナゴは長崎県対馬西沖の韓国との国境付近で獲れる最高級品です。

### OUGON ANAGO



福岡  
Fukuoka

### MAHATA



玄界灘、長崎 Genkai-Nada, Nagasaki

## 真ハタ

### MAHATA – Grouper

色々なハタが獲れる九州ですが、この時期は真ハタがおすすめ。他の市場には殆ど流通しない魚ですが、福岡市場では良く見かけます。歯ごたえのある身はうす造りして絶品。福岡 活ハタ類安定して入荷します。

