

## お魚のことをもっと知ろう！

### イサキ



撮影場所：唐戸市場内（魚食塾：魚料理教室）

- |      |  |
|------|--|
| 漢字   | 「伊佐木」  |
| 地方名  | 「イサギ」「イッサキ」など  |
| 特徴   | 生息域は、東北地方以南の日本沿岸に分布する。夜行性で昼は水深50mまでの深みに潜む。釣りや定置網などで漁獲され、最もの旬は初夏。大きさは、40cm前後。幼魚には体側に3本の黄褐色縦帯があり、その模様がイノシシの子に似ていることからウリボウと呼ぶこともある。 |
| 旬    | 初夏から夏にかけて  |
| 小売相場 | 30cm級が1匹700～800円程度   |
| 味    | 白身のお魚でくせがない。   |
| 食べ方  | 刺身、塩焼き、から揚げなど。ほかに、カルパッチョなども美味しい。   |