

【マガレイ】



素焼き

梅雨が旬

口先が細く尖っていることから、庄内では“口細（くちぼそ）”と呼びます（浜では“ごんた”とも）。庄内の鮮魚店やスーパーの店頭では、品名に“口細”と表示されていることもしばしばです。

入梅の頃に美味しくなるので、この時期に獲れるマガレイは“梅雨（つゆ）ごんた”と呼ばれることがあります。3～4月頃には産卵のために栄養を卵に集中させたマガレイも、梅雨の時期にはすっかり回復し、旬を迎えます。

庄内では、主に「底びき網漁業」や「刺し網漁業」で漁獲します。令和5年の漁獲量、水揚金額は10トン、8百万円でした。

庄内での定番「口細の素焼き」の美味しい&美しい食べ方

庄内では、昔から「素焼きに醤油」で食べることが一般的ですが、そのおいしく、美しく食べる方法をお伝えします。

- ① 頭に指を添えて、中骨に沿って箸で押していきます。
- ② 上下の身を食べます。
- ③ 中骨から上下のエンガワ部分を外してヒレごと食べます。
- ④ 魚はひっくり返さずに、頭の裏側の身を骨から外します。
- ⑤ 指で頭を持ち上げると、身が外れます。
- ⑥ 外した身を食べます。

<20歳以上限定>

- ⑦ 残った骨を焼いて熱燗で骨酒もおすすすめです。

「口細の素焼き」の
おいしい、美しい食べ方



HP「庄内浜文化伝道師館」
にて紹介しています！

購入できるところ

庄内一円の鮮魚店やスーパーなどで、大きさにもよりますが、1尾300～500円で購入できるようです。

身が厚くて硬いものがおすすすめです。

料理店では素焼きのほか、から揚げなどとして提供されています。