

地元食材の魅力



東の東京湾、西の相模湾という2つの漁場で水揚げされる、鮮度抜群の海の幸。四季折々の魚介類を水揚げ後すぐに味わえるのは産地ならではの魅力。

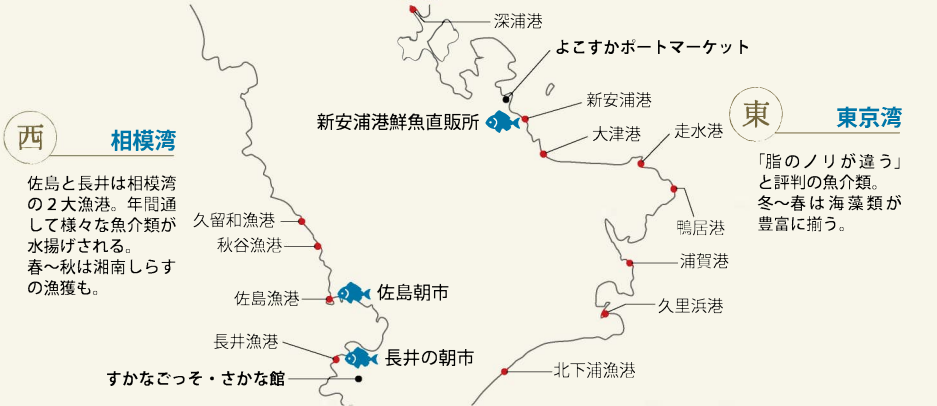
※このページでは、横須賀でとれる水産物のうち主なものを紹介しています。他にも年間通じて様々な水産物が水揚げされています。

特集

地元食材の魅力：海の幸編 ▼ここでもしか味わえない本当のオススメ、まずはここをチェック

特集

地元食材の魅力：海の幸編 ▼ここでもしか味わえない本当のオススメ、まずはここをチェック



西 相模湾

佐島と長井は相模湾の2大漁港。年間通じて様々な魚介類が水揚げされる。春～秋は湘南しらすの漁獲も。

東 東京湾

「脂のノリが違う」と評判の魚介類。冬～春は海藻類が豊富に揃う。

このほか、市内の魚屋や浜の直売所でも新鮮な魚介類を取り扱っています。

よこすかの3大地魚

どれも鮮度落ちが早い魚だからこそ、水揚げしたその日に生で食べることは産地の喜び。

イワシ **海**

マイワシ
カタクチイワシ (シコイワシ)

サバ **海**

マサバ
ゴマサバ

マアジ **海**

マイワシ・ウルメイワシ・カタクチイワシ (シコイワシ)。普通では食べられない刺身で。天ぷらにしても。

マサバ・ゴマサバの2種。新鮮ならではの刺身・メサバ、塩焼き・煮付けで。脂の少ない時期は竜田揚げがおすすめ。

季節を問わず身の締まりが別格と好評。刺身、たたき、なめろう、フライで。小アジはまるごと唐揚げで。

※生食の取り扱いには十分ご注意ください。

湘南しらす

(相模湾) ※1月～3月は禁漁期です。

相模湾で水揚げされるしらすの総称で、かながわブランドの登録品であり、かながわの名産100選にも選定されている。

生しらす	沖漬け	釜揚げしらす	しらす干し	たたみいわし	ちりめんじゃこ
鮮度が命の「海のダイヤモンド」	船上で特製のタレに漬け込む漁師の味	良い香りとふわふわ食感がやみつきに	天日干しで旨みが凝縮	少し炙ると香ばしくパリパリに	ふりかけ・佃煮で

注目! **海** …… このマークがついている食材は、「よこすか海の幸フェア」の食材。海の幸フェアについては、P13へ。

イチオシの魚介類

知ってほしい、食べてほしい、横須賀が誇る美味しい海の幸。

地ダコ **海**

海ミネラルたっぷり。浜茹で地ダコはスライスしてそのまま食べるのが通。

カマス **海**

おすすめは皮を少しあぶって食べる刺身。

サザエ **海**

海から獲りたてを味わうのが一番。

カツオ **海**

一本釣りで釣り上げたその日に水揚げされる鮮度抜群の「日戻りカツオ」は驚きの食感。

イカ **海**

左からヤリイカ・スルメイカ・ケンサキイカ (メトイカ)。甘味とやわらかさは感動もの。

タチウオ **海**

刺身・塩焼き、どんな料理でも美味しい魚。

カキ **海**

他県産に比べ1ヶ月ほど旬が長い、横須賀の新名物。すべて加熱用の養殖ものだが、プリプリの食感がポイント。

カワハギ **海**

脂ののり時期の肝和えは絶品。

海藻類

ミネラルたっぷり。鮮度・色・艶・香り・食感・味のすべてが◎。冬～春の収穫期限定の「生食」の香りと食感は感動もの。ワカメ・ノリ・ヒジキは、かながわブランドの登録品であり、これにコンブを加えた4品は、かながわの名産100選にも選定されている。

ワカメ **海**

「猿島わかめ」は名産品。根元の「メカブ」もおすすめ。湯通しすると鮮やかな緑色に。

ノリ **海**

走水ノリは、贈答品としても人気の高級品。

ヒジキ **海**

釜揚げヒジキは、産地では食べられない逸品。

アカモク **海**

ネバナバ&シャキシャキの食感が最高。

昆布 **海**

早煮コンブは、早く煮える薄さと柔らかさが売り。