

名称 (地方名)
魚類

ひらめ (かれい)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



30~60cm

がんぞうびらめ (うすみ)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、干物 等



30~50cm

めいたがれい

料理方法 | 刺身、唐揚げ、煮付け、干物 等



20~40cm

しまうしのした (くっぞこ)

料理方法 | 刺身、煮付け、ムニエル 等



20~30cm

こうらいあかしたびらめ (くっぞこ、あかした)

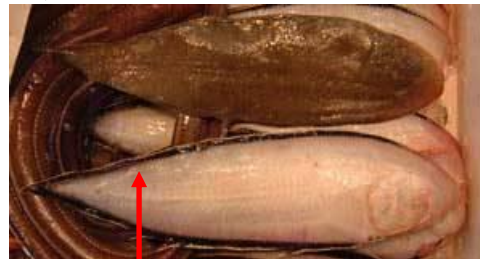
料理方法 | 刺身、煮付け、ムニエル 等



20~30cm

くろうしのした (くっぞこ)

料理方法 | 刺身、ムニエル、煮付け 等



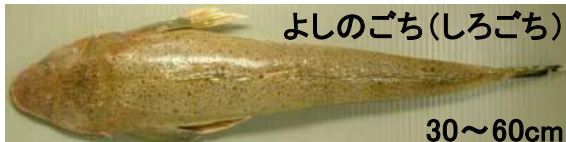
ヒレの縁が黒い 20~30cm

こち (1)

料理方法 | 刺身、煮付け、天ぷら 等



30~60cm



30~60cm

こち (2)

料理方法 | 刺身、煮付け、天ぷら 等

わにごち(おにごち、ごち)



目が大きく、顔が長い

30~60cm

おにおこぜ（おこぜ）

料理方法 | 刺身、唐揚げ、味噌汁 等



15~25cm

かさご（がらかぶ）

料理方法 | 刺身、煮付け、唐揚げ、味噌汁 等



15~25cm

きじはた（あこう）

料理方法 | 刺身、蒸し物、煮付け 等



30~50cm

あおはた（きあこう）

料理方法 | 刺身、蒸し物、煮付け 等



20~40cm

あかはた（べにあこう）

料理方法 | 刺身、蒸しもの 等



30~40cm

すじあら（あかせび）

料理方法 | 刺身、煮付け、バター焼き 等



30~60cm

くえ（あら）

料理方法 | 刺身、鍋もの 等



30~100cm

めばる

料理方法 | 刺身、煮付け 等



15~25cm

かわはぎ (こーべ)

料理方法 | 刺身、煮付け、鍋もの、唐揚げ 等



15~25cm

うまづらはぎ (べとこん、なだこべ)

料理方法 | 刺身、鍋もの、煮付け、干物 等



20~30cm

うすばはぎ (なだこべ)

料理方法 | 刺身、煮付け、塩焼き、鍋もの 等



30-50cm

とらふぐ

料理方法 | 刺身、鍋もの、唐揚げ 等



40-70cm

しろさばふぐ (かなとふぐ)

料理方法 | 唐揚げ、刺身、鍋もの、一夜干し 等



20-30cm

くろさばふぐ (くろかなとふぐ)

料理方法 | 刺身、鍋もの、唐揚げ、干物 等



20-30cm

なしふぐ、こもんふぐ (なごやふぐ)

料理方法 | 刺身、鍋もの、唐揚げ、一夜干し 等

なしふぐ



目の下に模様なし
背中はツルツル
尾ビレは白っぽい

15-30cm

こもんふぐ



目の下に模様あり
背中はザラザラ
尾ビレは黒っぽい

しょうさいふぐ (なごやふぐ)

料理方法 | 刺身、鍋もの、唐揚げ、一夜干し 等



20-30cm

きゅうせん (べら、くさび)

料理方法 | 刺身、唐揚げ、塩焼き、煮付け 等



15-25cm

あかささのはべら (くさび)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



15-25cm

いら (はんた)

料理方法 | 刺身、煮付け、鍋もの 等



30-50cm

すずき (小型は「はくら」)

料理方法 | 洗い、塩焼き、ムニエル 等



30-90cm

いさき (いっさき)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



20-40cm

いしだい (ふさ)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



30-50cm

くろだい (ちぬ、黒ちん)

料理方法 | 刺身、塩焼き、ムニエル 等



25-50cm

きちぬ (白ちん)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



25-40cm

ヒレが黄色い

まだい（小型は「かすこ」）

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、干物 等



20-70cm

ちだい（ちこだい）

料理方法 | 刺身、塩焼き、酢じめ 等



20-50cm

エラブタの後縁が幅広く赤い

きだい（れんこだい）

料理方法 | 刺身、塩焼き 等



20-40cm

全体が黄色みがかった赤色

たかのはだい（きっこり）

料理方法 | 刺身、煮付け、塩焼き 等



25-40cm

こしょうだい（こーこだい、らっぱこーこ）

料理方法 | 刺身、塩焼き 等



30-70cm

ころだい（えのみ、こーこ）

料理方法 | 刺身、塩焼き 等



30-60cm

ひげそりだい（ちんか）

料理方法 | 刺身、塩焼き 等



30-60cm

あいご（やのうお、ばり）

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、干物 等



25-40cm

はまふえふき (たばめ)

料理方法 | 刺身、塩焼き 等



30-70cm

めじな (くろ、くろいお)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



25-50cm

あかあまだい (あまだい)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、干物 等



25-40cm

いとよりだい

料理方法 | 蒸し物、刺身 (湯引き) 等

いとよりだい



20-40cm

そこいとより



20-40cm

とびうお (あご)

料理方法 | 刺身、干物、だし 等



20-50cm

さわら (小型は「さごし」)

料理方法 | 刺身、照り焼き、味噌漬け 等



40-100cm

ぼら

料理方法 | 洗い、鍋もの 等



40-80cm

たちうお


料理方法 | 刺身、塩焼き、バター焼き、干物 等



60-120cm

さより

料理方法 | 刺身、塩焼き、干物 等




20-40cm

かます


料理方法 | 刺身、塩焼き、干物 等

あかかます 腹ビレが背ビレより前にある



30-50cm

やまとかます(あおかます) 腹ビレと背ビレの位置は同じ



30-50cm

しろぎす (きす)

料理方法 | 刺身、塩焼き、干物 等



15-25cm

とらぎす

料理方法 | 天ぷら、干物 等

とらぎす



くらかけとらぎす 15-20cm



きびなご (かなぎ)

料理方法 | 刺身、煮付け、唐揚げ、干物 等



約10cm

ひめじ (べにさし)



料理方法 | 刺身、天ぷら、南蛮漬け、干物 等



20-25cm

ほうぼう



料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等

胸ビレ 25-40cm

かながしら (がつつ)

料理方法 | 刺身、唐揚げ、塩焼き、煮付け 等

胸ビレ 20-35cm

むつ (1)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、鍋もの 等

むつ 25-50cm



むつ (2)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、鍋もの 等

くろむつ 25-60cm



あかむつ 25-35cm



きんときだい (あかめ)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



20-40cm

めだい (たるめ)

料理方法 | 刺身、味噌漬け 等



30-80cm

いわし (1)

料理方法 | 刺身、塩焼き、干物 等

まいわし



15-25cm

いわし (2)

料理方法 | 刺身、塩焼き、干物 等

かたくちいわし(たれいわし) 15-25cm



うるめいわし 15-25cm



えそ (1)

料理方法 | 練り製品 等

まえそ 20-30cm



わにえそ 縁が早い



20-50cm

えそ (2)

料理方法 | 練り製品 等

おきえそ 20-30cm



とかげえそ 胸ビレが短い



20-50cm

しろぐち (ぐち)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、練り製品 等



20~40cm

しいら (まんびき)

料理方法 | 刺身、バター焼き、フライ、干物 等



50-150cm

このしろ

料理方法 | 刺身、酢じめ、塩焼き 等



20-25cm

ひら

料理方法 | 刺身、塩焼き、酢じめ 等



30-50cm

さっぱ (はだら)

料理方法 | 刺身、塩焼き、酢じめ 等



10-15cm

ぶり (小型は「やず」)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



50-100cm

ひらまさ (ひらす)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



50-100cm

かんぱち (あかば)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



50-150cm

いぼだい (もちうお、しず)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、干物 等



20-30cm

さば

料理方法 | 刺身、しめさば、塩焼き、煮付け 等



30-40cm



30-40cm

腹に黒い斑点

まあじ (あじ)

料理方法 | 刺身、塩焼き、フライ、干物 等



10-40cm

ゼンゴは鰓ふたの後ろから尾ビレまで続く

まるあじ (あおあじ)

料理方法 | 刺身、塩焼き、フライ、干物 等



ゼンゴは後半のみにしかない 25-35cm

むろあじ

料理方法 | 刺身、塩焼き、干物、節の原料 等



25-40cm

かいわり (めっき、ひらあじ)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け 等



20-30cm

まるそうだがつお (めぢか、まんぱ)

料理方法 | 刺身 (漬け)、節の原料 等



30-50cm

はがつお

料理方法 | 刺身、唐揚げ、煮付け 等

縦縞が体の背側にある
(かつおは腹側)




50-100cm

まながつお (まながた)
 料理方法 | 刺身、唐揚げ、西京漬け 等



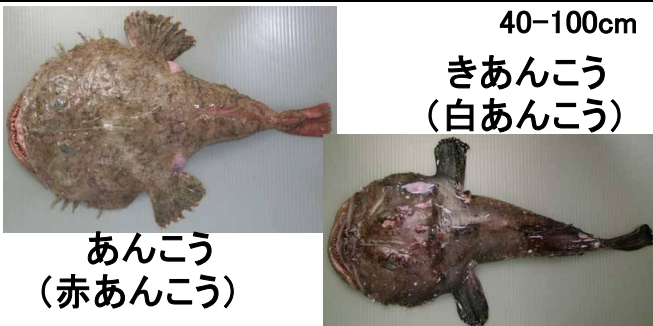
40-60cm

まとうだい
 料理方法 | 刺身、唐揚げ、フライ 等



35-60cm

あんこう
 料理方法 | 鍋もの、煮付け、湯引き、唐揚げ 等




40-100cm
 きあんこう (白あんこう)
 あんこう (赤あんこう)

みしまおこぜ (みしまあんこう)
 料理方法 | 刺身、練り製品 等




20-25cm

あかえい (えい)
 料理方法 | 煮付け、ムニエル、湯引き 等



60-100cm

もようかすべ (すえい)
 料理方法 | 煮付け、ムニエル 等



30-60cm

ぬたうなぎ
 料理方法 | 韓国料理 (輸出)



30-60cm

はも
 料理方法 | 湯引き (骨切り)、鍋もの 等



100-200cm

まあなご (あなご)

料理方法 | 天ぷら、煮物、寿司、刺身 等



60-100cm

うつぼ (きだこ)

料理方法 | 湯引き、鍋もの 等



60-120cm

たこ、いか類

まだこ

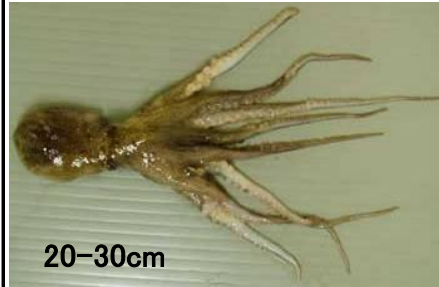
料理方法 | 刺身、ゆでだこ、煮付け、天ぷら 等



40-70cm

いいだこ

料理方法 | 刺身、ゆでだこ、煮付け、天ぷら 等



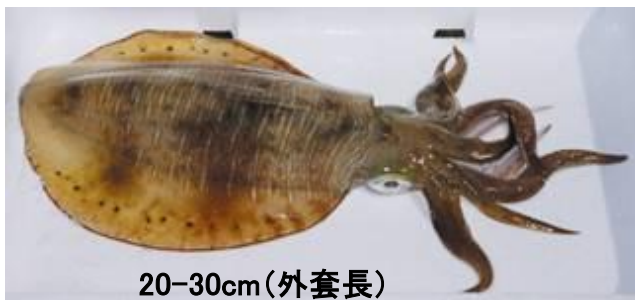
20-30cm



金色の輪

あおりいか (みずいか)

料理方法 | 刺身、塩焼き、天ぷら、干物 等



20-30cm(外套長)

こういか (ついか)

料理方法 | 刺身、天ぷら、煮付け 等



15-20cm(外套長)

かみなりいか (もんごういか、どいか)

料理方法 | 刺身、天ぷら、煮付け 等



15-30cm
(外套長)

しりやけいか (だごいか、ばかいか)

料理方法 | 刺身、天ぷら、煮付け 等



15-20cm
(外套長)

けんさきいか (あかいか)

料理方法 | 刺身、塩焼き、煮付け、干物 等



20-30cm
(外套長)

貝類

あさり

料理方法 | 味噌汁、バター焼き 等



約4cm
(殻長)

ひおうぎがい

料理方法 | 焼き貝、バター焼き 等



約12cm
(殻長)

まがき (かき)

料理方法 | 生食、焼きがき、鍋もの、フライ 等



約4cm
(殻高)

くろあわび

料理方法 | 刺身、酒蒸し、ステーキ 等



10-15cm
(殻長)

さざえ

料理方法 | 刺身、つぼ焼き、炊き込み飯 等



約5cm
(殻高)

えび、かに類

くるまえび

料理方法 | 刺身、塩焼き、天ぷら 等



15-25cm

くまえび (まえび)

料理方法 | 天ぷら、塩焼き、フライ、干えび 等



15-25cm

よしえび (すえび)

料理方法 | かきあげ、天ぷら、塩茹で、刺身 等



5-15cm

あかえび、さるえび (しばえび、小えび)

料理方法 | 塩茹で、かき揚げ、天ぷら 等

あかえび



5-10cm

さるえび



5-10cm

いせえび

料理方法 | 刺身、塩焼き、味噌汁 等



25-35cm

うちわえび (せみえび)

料理方法 | 刺身、塩茹で、味噌汁 等



15-25cm

がざみ (わたりがに)

料理方法 | 茹でがに、味噌汁 等



15-25cm (殻幅)



たいわんがざみ (おかかに、おかに)

料理方法 | 茹でがに、鍋もの、味噌汁 等



15-25cm
(殻幅)

いしがに



料理方法 茹でがに、味噌汁 等



7-15cm
(殻幅)

その他

うに	
料理方法 刺身、寿司、塩うに 等	
	
むらさきうに (くろうに)	あかうに (ほたうに) がんがぜ (がぜうに)

まなまこ (なまこ)	
料理方法 生食	
赤	
青	
	20-30cm