



### 【漁期と漁法】

6月～1月に漁獲され、8月～10月に水揚げ量が増加します。南方系の魚なので、海水温が下がると数は減りますが、寒くなるほど脂がのって、うまみが増します。

<sup>はえなわ</sup>延縄漁業が有名ですが、定置網漁業や一本釣り漁業でも漁獲されています。

### 【特徴】

函館市では、津軽海峡側において<sup>はえなわ</sup>延縄漁業、噴火湾側では定置網漁業によって、マグロが主に漁獲されています。各漁業協同組合で、鮮度保持などに取り組んでいますが、なかでも戸井漁協のマグロは、優れた鮮度保持や品質管理の徹底によって、高い評価を得、「戸井活メマグロ」として、ブランド化しています。

お刺身やお寿司はもちろん、味のしっかりした赤身は洋風のカルパッチョにしてもよし、脂のたっぷりのったトロの部分は軽くあぶりにしてもよしと、なんとも贅沢な味わいです。

## 山かけ

### 【材料】（4人分）

マグロ 400g  
長いも 150g  
しょうゆ 適量  
わさび 少々

### 【作り方】

- ①ボールに、しょうゆとわさびを入れて混ぜる。
- ②マグロを1.5cm角ほどの角切りにする。
- ③①に②を入れて混ぜ、5～6分程度おいておく。
- ④長いもをすりおろす。
- ⑤器に③のマグロを盛り、すった長いもをかけて出来上がり。



お好みで、<sup>のり</sup>海苔をちらしていただきます。