



函館の魚の美味しさ、知っていますか？

私たちの住む、海の街函館では、朝に水揚げされた地元の水産物が、その日のうちに店頭並びます。普段、気付かないことですが、新鮮なものが手ごろな価格で買えることはとても贅沢なこと。とはいえ、いざ魚を目の前にしても、どのように扱えばいいのか、どう調理したら美味しく食べられるのか、わからないことも多いはず。です。

この本は、そんなお魚料理初心者の方々に、もっと魚料理を知ってほしい、もっと魚を食べてほしいという気持ちを込めて作った、ガイドブックです。

最初から難しい料理・技術は必要ありません。まずは、店頭並びの地元の魚に目を向けてみてください。手にとって、お手ごろなものを買ってみてください。何度か試すうちに、自分の好きな魚、料理が見つかり、改めて函館に住む素晴らしさを感じることでしょう。

食の安全・安心が叫ばれる今、地元の食材に注目が集まっています。思い切って自分で調理してみたら、意外と簡単で、思ったよりも美味しかったなんて、素敵でおトクだと思いませんか。経験がなくても大丈夫。まずはチャレンジしてみましよう。

函館市は、3方を異なる海に囲まれています。また、冷たいリマン海流と親潮、暖かい対馬海流の3つの海流がぶつかる場所に位置しているため、暖流系から寒流系まで、様々な種類の魚が獲れます。現在、市内には5つの漁業協同組合があり、私たちの食卓に、美味しい魚を届けてくれています。

