



【漁期と漁法】

1年を通して漁獲されますが、津軽海峡側では、春に水揚げ量が多くなります。定置網漁業、^{そこだて}底建^{あみ}網漁業、刺し網漁業、一本釣り漁業によって漁獲されています。

【特徴】

20cm程のものを通称「ロウソクボッケ」、成長して春に餌を求めて岸寄りしたものを「ハルボッケ」、その後、海底の岩場に住みついたものを「ネボッケ」と呼びます。脂ののったネボッケの一夜干しは、居酒屋の定番メニューとしても人気があります。

大衆魚の代表であるホッケですが、鮮度が高く、脂ののったものは高値で取引されます。特にえさん漁協では、刺し網漁業で漁獲された高鮮度、高品質のホッケを、「海峡根ほっけバキバキ」としてブランド化しています。

フライ

【材料】 (4人分)

ホッケ 1尾
玉子 1個
パン粉 適量
小麦粉 適量
塩、コショウ 少々

【作り方】

- ①ホッケは3枚おろしにして(4ページ参照)、3~4つに切る。(皮は、ひいてもそのままでも良い)
- ②両面に塩、コショウをふる。
- ③小麦粉、溶いた玉子、パン粉の順に衣をつけ、170℃の油で揚げる。



しょうゆやソース、タルタルソース等でいただきます。