

冬の味覚だより



北陸の冬には海の幸が多くあり、
今が美味しい時期です。

暇な時は、金沢港近くの「いきいき市場」へ。
此処は、市内の「近江町市場」と違って
地元産(じわもん)の魚ばかりで、地元の方は
こちらに足を運びます。
(金沢はほとんど雪が積もりません。1/18写真)



ズワイガニ(加能がに)は生カニが中心。
年末年始を過ぎると、3割ほど安くなっています。



逃亡中の蟹もいました。



同じ富山湾で獲れても、石川産はブランドがありませんが、氷見(ひみ)港で入港すれば、「氷見寒ぶり」と呼ばれもっと高価です。

たら鍋も美味しく、こんなに大きい真鱈だと何人前やら、



淡泊な「たらの白子」もいいけど、濃厚な鮫肝は堪らない。

御財布と相談で、
大きさを選べるのが、
いいですね！



小さい鮫鱈には、肝がほとんども入ってなかった。



すぐ食べたい人は、茹でた蟹も売っている

こちらでは特に珍重する
「のどぐろ」
市場でも高い！



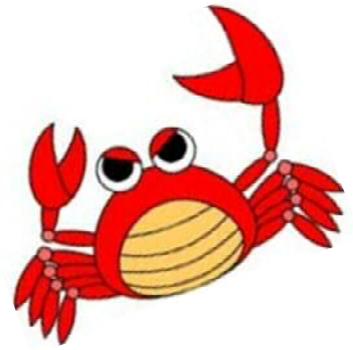
手頃で身近な魚も多い



水魚は「ゲンゲ」と呼ばれ、地元でしか
食べれないかも。
全身ゼラチン質で、お吸い物にするとプルプ
ルの食感。

見ているだけでは、飽き足りない。
どうせなら腹いっぱい食べよう！

地元の蟹食べ放題のお店へ仲間と突進！



「ズワイガニ」食べ放題
3990円



熱々で美味しい

これは、単なる美味しいもの自慢しているわけではなく？
北陸へ遊びにくる際の、参考にゴ一読を。



金沢港近くの「弁吉」

076-268-8078



無念



お酒より、カニ蟹かに



チマチマほじる人
豪快にむしる人
性格が出ます。



団体バス客、話声もなく、
もくもく黙と食べてました。

女性で3匹
男性で5匹
が普通

ちなみに
私は6匹完食

ごはんへ、ムキ身山盛
アフアフ食べたなら最高！！

茹でたて山盛りのお代わり4回

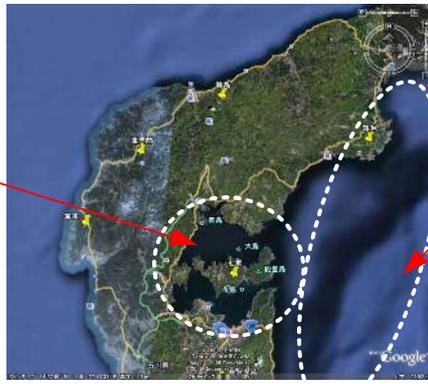


冬は牡蠣も美味しい、
能登湾は天然のいけす。

牡蠣の養殖棚がいっぱい



おとなしく
炭火が燃えるのを
じっと待つ



富山湾はブリ漁
氷見寒ブリが有名

4000円
焼き、
フライ、
もずく酢、
かきごはん



大振りな牡蠣
1山2人前



炭火で焼いて

かき浜
0768-52-1988

口が開いたら、
日本酒を流し込んで、
そのまま
ゴクリ、パクリ



かにと違い
お酒がガンガンすすむ

手と口に火傷を負いながら
いくら食べても飽きない
満腹でも胃もたれがない
牡蠣パワー



ぷりぷりの牡蠣

牡蠣フライも美味しかった！



殻の山



追加+追加、、、
一人で15~20個は、、、

