

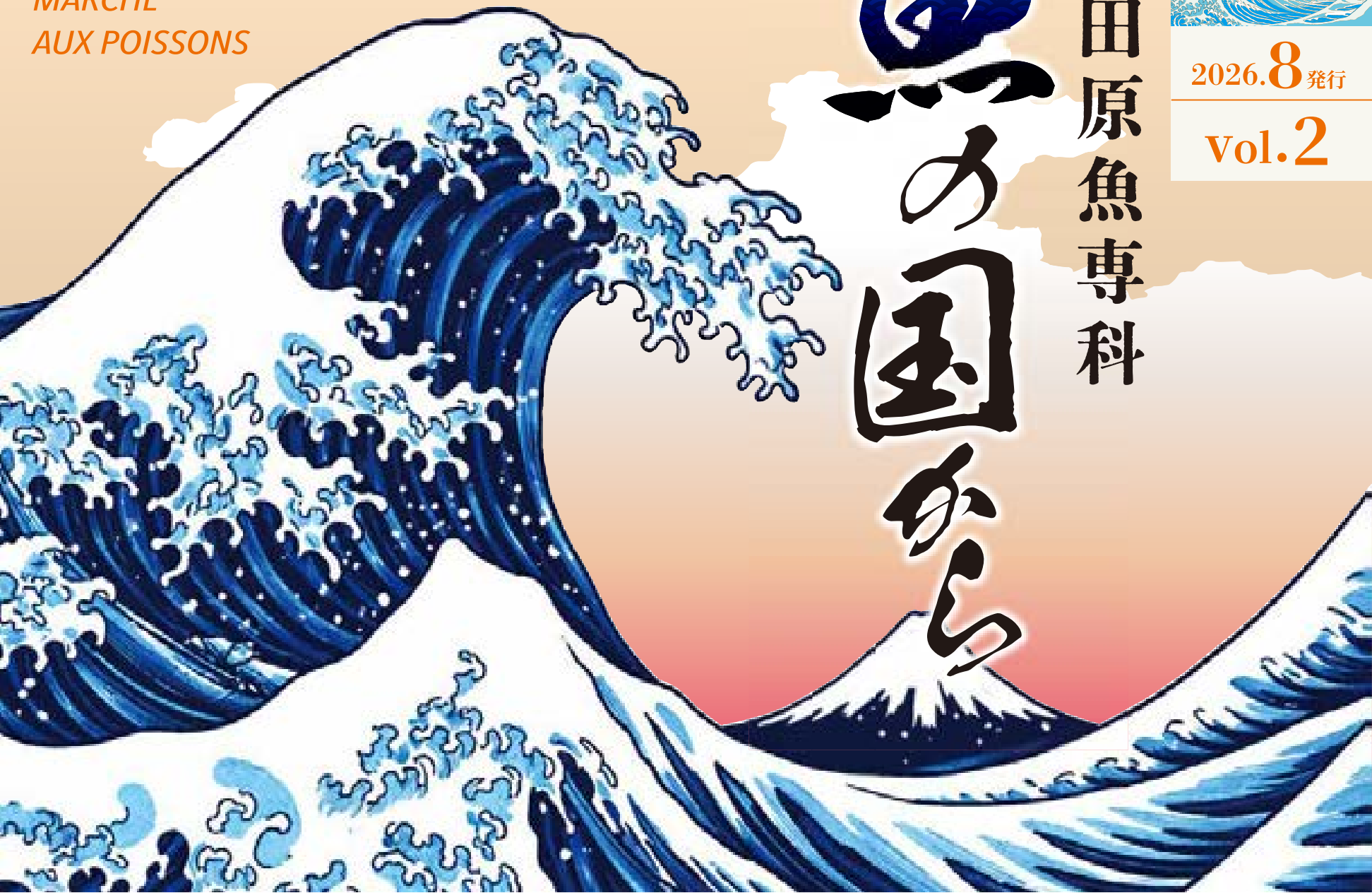


2026.8 発行

Vol.2

小田原魚専科

魚の国から



小田原魚市場
うおいっちゃん
魚の話

vol.2「カマス」

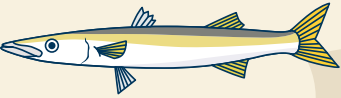


小田原で揚がるカマスと言えば、「アカカマス」と「ヤマトカマス」の二種が代表的です。
もっとも、この正式名称では地元の漁師や魚屋関係者には通じないかもしれません。小田原ではアカカマスを「ネイラカマス（アブラカマス）」、ヤマトカマスを「ミズカマス」と呼ぶのが普通だからです。今回取り上げるのは、そのミズカマス。

アオカマスとも呼ばれ、名前だけ見ると「赤」に対する「青」、「油」に対する「水」と、なかなか律儀な対比になっていて面白いと思います。
ミズカマスは 5 月の終わり頃から小田原沿岸の定置網に入り始めますが、その頃はまだ 10 センチほどの細い仔魚で、魚市場では「エンビツ」と呼ばれています。丸干しにすると実に旨い魚です。
7 月になると天麩羅やフライにちょうど良いサイズとなり、アジの代用として重宝されます。8 月にもなれば 20 センチ前後まで成長し、群れも大きくなり、水揚げは一気に増えます。
この頃になると、小田原魚市場ではマアジやサバなどの水揚げを上回る日も珍しくありません。まさに夏から初秋の定置網を支

える魚なのです。
調理法は、塩焼き、天麩羅、フライ、南蛮漬け、押し寿司と幅広いのですが、とりわけ欠かせないのが干物です。淡泊な白身に旨味が凝縮して大変美味！

カマスの干物は頭を残した背開きにする事が多く、この開き方を「小田原開き」と呼びます。数ある魚の加工法の中でも、開き方に地名が残されているのは珍しく興味深いです。
かつてこの地でカマスが大量に水揚げされ、盛んに加工されていたことを今に伝える生きた証拠と言えるでしょう。



お魚博士の
うおいっちゃん
です！



お魚のこと、魚市場のこと
いろいろ教えてくれるよ！

地元の美味しいお魚を
皆様にお届けしています

小田原鮮魚店舗商組合

小田原地区 39 組員 箱根地区 7 組合

小田原鮮魚店舗商組合は小田原・箱根の組合員の相互扶助の精神に基き
組合員のために必要な共同事業を行い
営業の維持管理、食品衛生法の趣旨に従った衛生施設と取り扱い管理の改善に努めています

一夜城 ヨロイツカファーム

小田原市早川1352-110
代表 TEL/FAX : 0465-24-3150

patisserie
パティスリー

- 10:00～17:00
- 定休日／火曜日・水曜日

marché
マルシェ

- 10:00～17:00
- 定休日／火曜日・水曜日
- ※休業日は変更になる場合がございます。

Restaurant
レストラン

- 定休日／火曜日・水曜日
- Café Time I ----- ●10:00～10:50 [L.O.10:30]
- Lunch Time (1部) ----- ●11:15～13:00
- (2部) ----- ●13:30～15:00
- Café Time II ----- ●15:00～17:00 [L.O.16:00]

レストランの席予約について

- ※ご予約は ☑ TableCheck からのみお受けしております。
- ☑ TableCheck 以外の予約不可
- 電話での予約受付はしていません
- ※ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。