

海鮮と海藻

佐渡島は、上質な食べ物でも有名であり、それは海鮮も例外ではありません。新鮮な刺身はよく食されるごちそうで、それぞれの季節で食卓の上には異なった魚が並びます。イカの刺身は6月から7月に人気があり、佐渡が誇る寒ブリ（「冬のブリ」）は寒い時期に最も美味しくなります。この魚は初秋に北海道から南下し、冷たい海で丸々と育ち、佐渡の東岸にある両津湾に配置される大きな網で生きのまま捕獲されます。寒ブリの季節は、漁師が日本海の冷たい波へと船を出す、12月に始まります。

10キロを超えるものは、寒ブリの最高級品「佐渡一番寒ブリ」と呼ばれます。ブリ漁は、毎年12月に鷺崎漁港で開催される佐渡海府寒ぶり大漁まつりで祝われます。

佐渡周辺の海には、貝類も豊富に存在します。カキは現在、沖合で養殖され、冬に漁獲されます。夏にはアワビやサザエなどの貝類が旬にありまる。これらの貝は昔は、たらい舟を使用して獲られていました。漁師はたらい舟から手を伸ばして、浅瀬の海面にガラス箱を乗せ、視界を妨げずに岩の間に隠れている貝を見つけることができました。

佐渡近郊の海域では、ワカメやモズクなど多種多様な海藻が生息しています。佐渡特有の料理にいごねりがあります。この海藻を固めた料理は、海藻のいご草を煮てとろっとしたゼリーのような食感にすることで作られます。出来上がった塊は、四角または麺のように薄く切られ、一般的にはおかずとして出されます。