

ハタハタは深海に棲む回遊魚で、秋田の伝統的な食文化の中で特別な位置を占めている。日本語でハタハタと呼ばれるこの魚は、秋田の県魚である。

ハタハタの寿命は平均 5 年で、20 センチまで成長する。11 月下旬から 12 月のあいだ、ハタハタは沖合の海底に生息しているが、浅い海岸線に移動して産卵する。漁師が網で釣り上げたハタハタは、焼き魚にしたり、塩漬けや漬物にして一年中食べることができる。

この冬の恵みは、他の食料が不足しているときに神が送った贈り物であると昔から考えられてきた。ハタハタという字を書くときの表記の一つに、神の恵みであることから、「魚」と「神」の文字を組み合わせた表記がある。または、「魚」と「雷」を意味する文字が使われる。これは、ハタハタの旬の時期によく天候が荒れることが由来となっている。

ハタハタの魚肉は白身で淡白な風味があり、焼き魚、干し魚、または「ハタハタずし」と呼ばれる部分的に発酵された寿司（なれ鮓）としても食べられる。また、味噌漬け、塩蔵、油漬け、タイの魚醤に似た「しよつる」などにも使われている。しよつるは、ハタハタ、ねぎ、豆腐を入れた鍋料理「しよつる鍋」の主な調味料である。産卵期に漁獲されるため、多くの雌は子持ちである。ハタハタの卵（秋田でブリコと呼ばれる）は非常に硬くて弾力性があるため、調理などの加工をせずに食べるのは難しい。そのことから、2015 年に地元企業がハタハタキャビアを開発した。

ハタハタの個体数は、20 世紀後半に乱獲によって危険レベルにまで激減したが、1992 年から 1995 年にかけて、秋田の漁師たちは自主的に漁獲を控えた。21 世紀初頭に、4 つの県は魚のモニタリングと個体数の回復のための団体を設立し、個体数を戻すのに寄与した。しかし近年になって、残念ながら個体数が再びわずかに減少した。これは、世界的な海洋の温暖化が原因であると考えられている。