

カスベ煮（エイの煮付け）

メニューや食卓にカスベ煮（エイの煮付け）の登場は、土崎港曳山まつりの開催が間近に迫っていることを知らせる。カスベ煮は、干したエイ（平たい魚）を水で戻し、醤油、砂糖、みりんでじっくり煮込んで作る。戻した魚は独特のうま味を帯び、地元の日本酒とよく合う。干して戻すという調理法は、冷蔵技術が発達する以前に、運搬のために魚を保存する必要があったことに由来する。調理に時間がかかるため、かつては日常的な家庭料理であったかすべ煮も、現在は主に土崎港曳山まつりの特別な料理として飲食店で提供されている。

フグ

フグは秋田県沿岸の冷たい海では特にゆっくりと成長する。このゆっくりとした成長により、嗜み応えのあるしっかりとした身になる。地元の漁師たちは、1992年頃から、最も人気の高い漁獲物であるハタハタの禁漁対策の一環として、フグの捕獲量を増やし始めた。ハタハタの消費は、乱獲からの回復を目的として3年間禁止されていたのだ。これを受け、地元飲食店では、秋田フグの独特の味をアピールし、新たな郷土料理を生み出した。フグのある部位には猛毒があるため、免許を持つ調理師のみが調理・提供できる高級食材である。