

# 茨城の海が育てた、旬のメヒカリ 『茨城メヒカリフェア』開催！

近年漁獲量が大きく増加している茨城県産メヒカリについて、  
新たないばらきの地魚としての定着を図るフェアを開催します！



## 開催概要

- 開催期間 令和8年2月7日（土）～3月8日（日）
- 参加店舗 県内飲食店や小売店（いばらきの地魚取扱店）
- 開催内容 参加店舗にて、オリジナルのメニューや商品を販売（唐揚げ、南蛮漬け、天日干し、刺身、等）
- 公式HP <http://ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/event/r7mehikari>
- 主催者 茨城メヒカリフェア実行委員会  
（いばらきの地魚取扱店認証委員会）
- 問合せ先 いばらきの地魚取扱店認証委員会（茨城県農林水産部漁政課）  
TEL：029-301-4070 MAIL：gyo-kikaku@pref.Ibaraki.lg.jp  
担当：鴨下、浦本、川崎



# 「茨城メヒカリフェア」参加店舗（一例）

参加店舗一覧はこちら▶



## 渡助商店

＜天日干し＞

日立市久慈町2-16-11



## 魚旬 がんこ家笠原店

＜自家製メヒカリ一夜干し＞

水戸市笠原町1189-1



## としまや月浜の湯

＜メヒカリ唐揚げ＞

北茨城市磯原町磯原200-3



## 食彩 太信

＜メヒカリの刺身＞

北茨城市大津町2-5-18



## ひたち湯海の宿 はぎ屋

＜南蛮漬けと唐揚げ（夕食膳）＞

日立市水木町1-1-15



## 大津漁協直営市場食堂

＜メヒカリ天丼＞

北茨城市関南町仁井田789-3



## メヒカリとは

体長15cm程度で、標準和名はアオメエソ。エメラルドグリーンに輝く目が特徴で、メヒカリと呼ばれます。茨城沖では水深100～300mに生息します。

海底に網を沈めて曳く底びき網で漁期（9月～翌6月）を通じて漁獲されます。

皮が薄く骨が柔らかいため、1尾丸ごと食べることができます。

（主な水揚げ漁港：平潟漁港、大津漁港、久慈漁港 等）