

男鹿の名物・物産品



石焼き料理

男鹿の漁師の暮らしの中から生まれた磯の香ただよ郷土料理です。海岸でとれる石(生き石、金石などと呼ばれる)を炭火で約3時間程度焼き、真っ赤に焼けた石を新鮮な魚介類の入った桶に入れ、瞬時に煮てしまいう豪快な料理。瞬間的に火が通る事で魚の身が引き締まり味も格別。

石焼料理を味わうには、男鹿温泉各ホテル(要予約)や日帰り施設(入道崎の海陽・美野幸/P10参照)



男鹿しよつる焼きそば

「男鹿しよつる焼きそば」は、粉末ワカメと昆布ダシ入りの麺、しよつるベースの塩・しょうゆ味のタレを使用。それ以外は各店オリジナルのレシピです。それぞれのお店の特徴が出せるという事で、作る側も食べる側も楽しむ事ができます。いろんなお店を食べ比べて、お好みのお店を探してみてください。

このノボリがあるお店でB1グルメ「男鹿しよつる焼きそば」を食べる事ができます。



新・男鹿グルメ「ハタハタ丼」

男鹿の二大名物であるハタハタとしよつるのコラボにより誕生した「男鹿ハタハタ丼」。お店ごとに特色溢れる丼を食べ歩くためのグルメメニューです。見どころ満載の男鹿半島全域を巡りながら、各店のバラエティに富んだハタハタ丼を食べ比べるという新しい男鹿の観光スタイルとなること間違いなしです!

このノボリがあるお店で男鹿グルメ「ハタハタ丼」を食べる事ができます。



3~12月

紅ズワイガニ

男鹿沖で獲れた紅ズワイガニはカニの本場といわれる北陸や山陰地方でも、大型で身もびっしり詰まっているので、かなり評判がいい。



5~6月

男鹿沖の天然真鯛

鯛は産卵の時期が最も旬で美味しいといわれ、5~6月には北限の産卵地である男鹿沖に鯛が集まり、伝統的漁法「大罾網漁」で捕獲されます。



7月

メロン

若美地区が秋田県のメロン生産量の多くを占める。太陽の光と日本海の風を豊富に取り込んだメロンはとにかく甘くておいしい!!



9月

男鹿梨

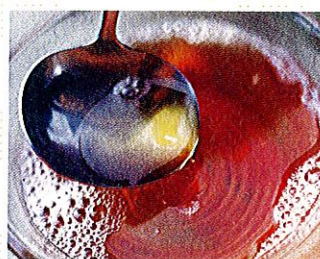
五里合中石地区は北東北最大の和梨の産地。甘みが強く果汁も豊富、そして独特の香りが特徴的な男鹿梨は一度食べたらずめられない!!



12月

ハタハタ

雷の鳴る12月頃に男鹿に接岸する魚で、男鹿市民に冬の訪れをつげる秋田県魚。そのなじみの深さから12月6日は「男鹿ハタハタの日」に制定されている。



しよつる

日本三大魚醤の一つ。ハタハタを塩漬にして3年以上発酵させたもので、しよつる鍋をはじめ色々な料理の調味料として使うことができます。



ハタハタ寿司

男鹿の代表的郷土料理。ハタハタを水につけて塩出し、麺を混ぜたご飯と野菜、昆布などと共に木桶につける飯寿司。

男鹿の直売所

町の八百屋さん
(男鹿ふっと観光案内所内)

☎ 0185-46-3012
営 9:00~18:00
休 1/1~1/3



なまはげ直売所

☎ 0185-33-4188 休 1/1~1/3
営 9:00~17:00 ※季節により変更



ぎばさ

ネバナバ、シャキシャキがやみつきになる海藻。秋田では昔から食べられている郷土食のひとつ。ネバナバの正体は、健康面でも注目されている「フコイダン」。



棒アナゴ

棒アナゴは正式名称を「クロヌタウナギ」。独特の肉感と皮目のパリパリ感が楽しめるスタミナ食です。現在男鹿で棒アナゴ漁をしているのは、一人だけになってしまいました。



ハタハタ姿せんべい

2012年にデビューした、男鹿の新しい名物・お土産として注目のハタハタせんべい。しよつるで味付けしたハタハタをまるごとプレスしたパリパリの姿せんべい。市内の観光施設や売店等で販売しています。

男鹿海鮮市場

☎ 0185-22-0125
営 9:00~18:00
休 年末年始

新鮮な地魚販売・加工品など豊富に品揃え2階海鮮屋では、魚貝を中心とした食事ができます。

