

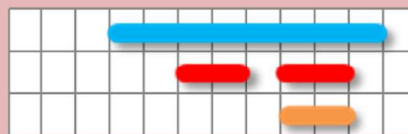
鋭い歯を持つストライカー

アカカマス

(地方名 カマス)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

カマス：大きな口が、穀物等を入れるむしろで作った大きなかます袋の口に似ていることから。

棲息場

沿岸の水深30m以浅の浅瀬。特に藻場を好み、群れで回遊する。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長50cmにもなる。全長25~30cmのものが多い。

水揚量(H21年)

24トン

産地

境漁港、皆生漁港、淀江漁港等県西部で多い。



カマスの塩焼き



肉質・味

肉質は白身でやわらかく水っぽいが、旨味は強い。



調理方法

肉質が水っぽいので干物が一般的。塩焼きも美味しいが、塩をした後冷蔵庫で余分な水分をとばし、皮口から焼くことがコツ。鮮度が良い個体を刺身にして「漬け」にしても美味しい。その他塩焼きなど。



郷土料理

「かます飯」：熱いご飯に漬けカマスに乗せてほうじ茶をかけたカマスのお茶漬。

「かますのぼっかけ」：カマスを出汁で煮て塩で味付けしたものに、ネギをまぶしてご飯にかけて食べる。



- 産卵期は6~7月頃。産卵後の秋に脂がのる。
- 強面の硬派。頭部は細長く尖り、口は大きく裂け鋭い犬歯が並び恐竜の様な面構え。
- 高速で遊泳し集団で小魚に襲いかかる。
- 仲間に水カマスと呼ばれるヤマトカマスがあり、夏に多く漁獲される。
- 両種は、背びれと胸びれの位置関係で区別される。(大きくズれているのが、アカカマス。)

沿岸漁業 刺網(カマス網)、定置網