

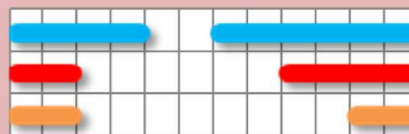
本場の瀬戸内海産に負けません

サワラ

(地方名 サゴシ → サワラ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



近年ではヒラメに替わって沿岸漁業の最重要種となっている。小型のサゴシの水揚げが多い。

名前の由来

サゴシ：尾柄部（尾びれの付け根）が極端に細いため「狭腰（さごし）」。

棲息場

沿岸性が強く内湾や沿岸の表層域に分布する。近年海表面水温の昇温にともない分布範囲が北上している。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは全長1mを超える。全長40～80cm位のものが多い。

水揚量(H21年)

約206トン

産地

赤碕港、御来屋漁港、淀江漁港、境漁港。

肉質・味



クセがなく、脂の乗ったものはとても美味しい。肉質はやや柔らかく、身割れしやすい。

調理方法



刺身、たたき、酢締め、みそ漬け（西京漬け）、吸い物、鍋（しゃぶしゃぶ）、竜田揚げ、照り焼き、ムニエル、フライなど。水分を多く含むため、軽く塩をふり冷蔵庫でしばらく寝かせ身を締めてから調理する。

郷土料理



サワラ飯、サワラすすぎ鍋（しゃぶしゃぶ）。



サワラ飯



サワラすすぎ鍋



- 近年、日本海での漁獲量が急増。本県でも2000年以前は数十トン規模であったが、2000年以降は200～300トンに急増。
- 脂ののりは、本場瀬戸内海産のものに引けをとらないが、個体差も大。
- 全長60cmを超える親魚をサワラ、それ以下の未成魚をサゴシと呼ぶ。
- 産卵期は初夏。漢字では「鱈」と書くが、旬は冬から早春。
- 漁業者は2月になるとサワラの歯が抜けるため、しばらくの間はひき縄釣りで釣れなくなると言っている。

沿岸漁業 ひき縄釣、刺網、定置網など