

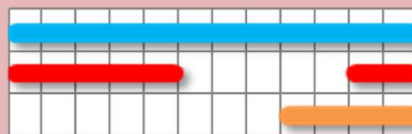
口がやたら大きく釣り魚として人気者

カサゴ

(地方名 ポッカ(ア))

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



古くから美味しく食べられる惣菜魚であった。近年はすっかり都会の家庭の食卓から姿が消えたが、県内ではまだ身近な存在。

名前の由来

ポッカ(ア) : 「ポッカ」は出雲弁ででっかち、大きい意味。口が大きく、頭でっかちの風貌から。口(頭)が大きく、食べられる身が小さいことから「磯のカサゴは口ばかり」との諺(ことわざ)もある。

棲息場

沿岸の水深80m以浅の岩礁域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長30cmを超えるが、全長10~25cmのもの流通が多い。

水揚量(H21年)

32トン(メバルを含む)

産地

田後港、網代漁港、酒津漁港、赤碓港。

栽培・資源管理取組

県東部の田後では稚魚が放流されている。



肉質・味

肉質は白身でよく締まっている。クセがなく非常に美味しく、万人向き。旨みもあり良い出汁が出る。



調理方法

煮つけ、唐揚げが一般的。蒸し物、鍋、味噌汁も美味しい。大型で鮮度の良いものは刺身でどうぞ。唐揚げは二度揚げすると骨まで食べられる。体表にぬめりがあり、光沢のよいものを選ぶこと。鰭(ひれ)や頭部に鋭い棘(とげ)があるので、調理の際は、怪我をしないように注意のこと。



- 卵ではなく稚魚を産み落とす、いわゆるお産をする魚の代表格。
- 秋に交尾を行い、雌のお腹で卵からフ化した仔魚は1ヶ月ほどで約4mmに成長し、冬から早春にかけて海中に産み落とされる。その数一度に数千~数万尾。
- とろ箱にカサゴと一緒に仕立てられている、体色が派手でカサゴよりやや深い所に生息する「ウッカリカサゴ(沖ポッカア)」とは別の種である。
- 一度に産出する稚魚の数が多く、親魚の入手も簡単で、行動範囲も狭く限定され、おまけに市場価値が高く、栽培漁業に適した魚種のひとつ。

沿岸漁業 一本釣、延縄、刺網など