

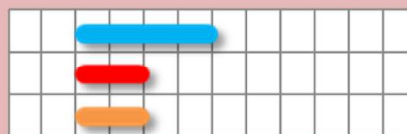
サヨリ船びき網の操業は春の訪れを告げる

サヨリ

(地方名:スクビ、ヨロズ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



大型のものは都会では超高級魚で、店頭にはほとんど並ばないが産地では直売所等に普通に並び、価格もほどほど。



肉質・味

肉質はかたく締まった白身。透明感があり、皮を剥ぐと銀色に輝き美しい。癖のない上品な味と独特の香りが特徴。



調理方法

大型で鮮度の良いものは刺身が最高。見た目も美しい。寿司種としても高級品。塩焼き、吸い物、天ぷら等も美味しい。開き干しも逸品。目利きのポイントは、突き出した下アゴの先端近くが朱色をしており、身のかたいものを選ぶこと。調理のコツは、黒い内臓の部分を手早く取除いておくと、痛みが遅くなる。

名前の由来

県西部でスクビ、県東部でヨロズと呼ばれる。スクビ：出雲弁で縮んだもの。縮んだように細い魚体から。ヨロズ：群れを形成することから寄り集まる魚の意味。

棲息場

沿岸や内湾の表層域。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは、全長40cmにもなる。漁期の始まりは、小型のものが多い。

水揚量(H21年)

2.7トン

産地

水揚の大半は境漁港。



- 下の顎が極端に長く、受け口。近縁のトビウオと同様背びれと臀びれが体の後方に対置するのが特徴。
- 体はスマートで見た目も上品で古来美人の例えとされるが、腹を空け内臓を取り出すとお腹の中は外見とは大違いで真っ黒。
- 「サヨリは腹黒」容姿は素敵だが、性格が悪い例えに使われる。
- 産卵期は春～初夏。卵はホンダワラ類の海藻や流れ藻等に産み付けられる。
- 寿命は短く満2年。

沿岸漁業 船びき網(サヨリ網)、刺網