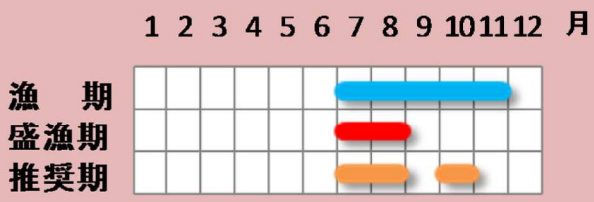
強烈な夏の日差しがよく似合う

シイラ

（地方名　マンサク）



外観からオス、メスが区別できる。成魚のオスの頭は大きくなり角張るが、メスの頭は丸っこいまま。

肉質・味

鮮度が良いものはモチモチとした食感でクセがなく、美味しい。夏のシイラは脂が少なくあっさりしているが、秋のシイラは脂ののりが良くこってりしている。真子（卵巣）も美味い。

調理方法

刺身、塩焼き、照り焼き、煮つけ、フライ、ムニエル、あらの吸物（潮汁）等美味しく食べられる万能総菜魚。鮮度落ちが早いので、青、緑、黄色の体色がはっきりとした鮮度のよいものを選ぶこと。

郷土料理

シイラのしゃぶ。獲れたてを皮ごと刺身にし、骨等を煮付けにした後、その汁に刺身をくぐらせて食べる漁師料理。

名前の由来

マンサク：体は大きいが身が薄く食べるところが少ないことから付けられた秕（しいな）をを忌み嫌い真逆な縁起の良い万作（マンサク）と呼ぶ。
しいな：実入りの少ない籾。

棲息場

外洋性の強い魚だが夏になると沿岸域に近づき表層を泳ぐ。

大きさ（流通サイズ）

大きなものは全長2mを超える。50～150cm位のものが多い。

水揚量(H 21 年)

20トン

産　地

船磯漁港、赤碕港。

シイラの塩漬け

かっては冬の保存食として漁村の家庭では大量に作られていた。

知っ得

- 伝統漁法の「シイラ漬漁」で漁獲。シイラが漂流物の下に集まる習性を利用した漁。竹を束ねた「漬木（つけぎ）」を30個程沖合に向かって一直線に設置し、漬木に集まったシイラの群れを疑似餌でおびき出し、網でまき獲る。
- 漁場は本県沿岸漁業としては沖合で、距岸5～50km付近。
- 近年諸事情により経営体数が減少し、現在は2経営体と寂しくなった。
- 初夏から盛夏の上りシイラは小型が多く、初秋からの下りシイラは大型が多い。
- シイラは鮮度がご馳走。本県では高鮮度のものが水揚され、刺身も楽しめる。