

境漁港の水揚量は、全国トップクラス！

ウルメイワシ

(地方名 ウルメ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



イワシ類の水揚が少ない夏場には貴重なイワシ。脂ののりは、秋が多い。

名前の由来

ウルメ：目が潤んでいるように見えるため。

棲息場

日本周辺の沿岸域に分布するが、水温が暖かい海域に多く分布。

大きさ(流通サイズ)

鮮魚としては中羽～大羽(体長17～体長23cm、70～200g) 夏季は大羽が、秋季は中羽が多い。

産地

境漁港。

水揚量・単価(H21年)

沖合 6,603トン。
沿岸 ごくわずか。



肉質・味

鮮度落ちは速いが、新鮮なものは刺身してもおいしい。体が平たいマイワシに比べ、丸みを帯び肉付きが良く可食部が多く、もちもちとした食感。脂質量はイワシの中では最も少ないため、さっぱりとした味わい。身がしっかりしていること、腹が切れていないもの、体色は青色がしっかり出ている物を選ぶこと。



調理方法

大型で高鮮度のウルメイワシが水揚げされる産地では刺身が一番。煮る、焼く、揚げるいずれも適す。干物はイワシの中でも最高峰。大羽の「丸干し」、中小羽の「目指し」は、大変美味。



美しいブルーライン



- 境漁港はウルメイワシの一大産地。特に大型のものが大量に水揚されるのが特徴。
- 目には脂腺(しけん)と呼ばれるコンタクトレンズ様の膜が発達している。
- 体色が非常に綺麗。生きの良い個体の背面は群青色。一筋のコバルトブルーのラインがある。
- 境港ではミンチ、たたき身等の加工製品が作られている。