

味の季節変化が少なく、一年をとおしてほぼ同じ味が味わえる 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ゴマサバ

(地方名 マルサバ)

漁期
盛漁期
推奨期



上：マサバ 腹側に明瞭な胡麻状の斑点がない。
下：ゴマサバ 胡麻状の斑点が見える。

マサバとゴマサバの見分け方

①魚体側面に並ぶ黒い斑紋が、背中から延びるしま模様から明らかに離れているか？

(○はゴマサバ、×はマサバ)

②正確に見分けるには測定が必要

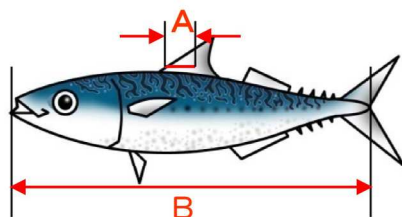
A：前方の背びれの先頭から1番目から9番目のとげの間の長さ

B：尾叉長

A÷Bの値が

0.12未満はゴマサバ

0.12以上はマサバ



※マサバ・ゴマサバ判別マニュアル(独)水産総合研究センターより

名前の由来

ゴマサバ：体に胡麻をふったような黒い斑紋があることから。また、マサバ(ヒラサバ)に比べ、体の断面が丸みを帯びるため。

棲息場

マサバに比べると水温が暖かい海域に多く分布するが、近年日本海への来遊が増加している。

大きさ(流通サイズ)

尾叉長30cm前後のものが多い。

産地

境漁港、御来屋漁港。

水揚量(H21年)

マサバと混獲される場合が多く、マサバとして一括取り扱われているため単独の漁獲量はないが、近年水揚量は、増加傾向。



肉質・味

マサバに比べると身が割れやすく、色も赤身が強く、脂肪も少なくさっぱりとした味。



- ゴマサバの体側面に並ぶ黒い斑紋は、漁獲後の保存温度が高いほど消失が早くなるので鮮度を見分けるキーポイント。
- マサバに比べさらに鮮度落ちが早いので、目が濁ってなく、体に張りがあるものを選ぶこと。
- マサバ同様、焼いても、煮ても、揚げて美味しく、鮮度が良い物はしめ鯖でどうぞ。刺身は、よほど鮮度の良いものが手に入らないと困難。