

塩して焼けば「ボグロ」にせまる味

ハツメ

(地方名 アカハタ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



日常の惣菜魚としては最高。家計に優しいお魚。

名前の由来

アカハタ：「ハタ」とは体に斑文がある魚を示し、体色が赤いことから「赤ハタ」。「白ハタ」と区別。

棲息場

山陰沖の水深100～300mのやや深い海底、日本海に多く、太平洋では少ない。

大きさ(流通サイズ)

全長25cmになる。

産地

鳥取港、境漁港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約57トン
過去10年間では、
30～70トンの幅で変動
平均水揚量は、45トン



見た目も鮮やかな干物

肉質・味

淡泊な白身であるが、少々水っぽい。皮下に旨みある。焼き魚に最適な魚の一つ。焼くと皮が香ばしい。

調理方法

塩焼きが一番、煮付けでも美味
調理のコツは、塩を振ってしばらく放置し、十分に水分を出すこと。



- 全国的にはメバル等の代用品として評価されるため魚価は安い、美味しい魚。
- 雌雄により体色が異なる。また、成長により体色が変化。体長12cmまでは雌雄とも赤色。雄はその後黄色の割合が増し、体長17cm以上の雄はすべてが黄色。大きな黄色のものは雄、大きな赤いものは雌。
- 地方によっては、近縁のメバルをハツメやハチメと呼ぶので要注意。