

アマダイ類

主な漁法 : 延縄、一本釣り、底曳網

主な漁期 : 周年

主な水揚地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : ドマン、ビル

宮崎んレシピ : 刺身、塩焼き、酒蒸し



シロアマダイ、アカアマダイ、キアマダイの三種類を総してアマダイと呼び、身にかすかな甘味があることからこの名前がつけられています。水深100mの砂泥質の海底で穴を掘り生活し、成魚は50cm位になります。宮崎では赤を主体に年間約20トン水揚げされ、丸いおでこと大きな頭部、細長く美しい淡紅色の体で、昔から高級食材として扱われ、刺身、昆布じめ、塩焼き、西京漬け、酒蒸し、かぶら蒸し、祐庵焼き、椀だね、洋風ムニエルなど、様々な料理に使われています。