

# ウツボ

主な漁法 : 筒、籠、延縄

主な漁期 : 夏～秋

主な水揚地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : キダカメ、ヒダカ

宮崎んレシピ : たたき、唐揚げ、蒲焼き、皮の湯通し



不気味な風貌のとおり獰猛で危険な魚ですが、漁業者の間では、その美味しさが昔からいられています。しかし見た目の問題や、大きな小骨が多くさばきにくいこと等から、宮崎ではあまり一般には知られていませんが、コラーゲン嗜好、地魚としての特徴から近年の注目素材で、産地食堂では徐々に広がりつつあります。身は透き通るように美しい上質の白身でプリプリと弾力があり、うす造りで甘さが堪能できます。特に皮が美味で、たたきや湯通しは絶品です。なお家庭料理には向きません。