

ウマズラハギ

主な漁法 : 刺網、定置網、底曳網

主な漁期 : 春季、秋～冬季

主な水揚地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : ウマズラハゲ、ウマハゲ

宮崎んレシピ : 刺身、天ぷら、煮物、干物等

写真は近日掲載予定

カワハギの仲間で、100m以浅の岩礁域や砂泥域に群れをつくり生息する。北海道以南から東シナ海まで生息する。体長25cm程度になる。1970年代から80年代に異常繁殖したが、近年あまりみられなくなった。単価は、カワハギよりも安いため、カワハギの代用品とされるが、これもフグの仲間には属するため、しっかりした白身で、とても美味しい。料理法は、カワハギと同様、刺身、天ぷら、鍋、煮物なんでもOK！