

# ウルメイワシ

主な漁法 : まき網、定置網

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身、塩焼き、干し物 等

主な漁期 : 冬～春(大)、夏～秋(小)

宮崎ん呼び方 : てっぼう(大)



宮崎は年間約5千トンものウルメイワシを水揚げする、全国でも有数のウルメイワシの産地です。宮崎の日向灘では6月頃からまき網や定置網で小ウルメが獲れ始め、この時期は身に脂も少ないので加工等に利用されます。その後、日向灘の波にもまれ、冬から春には20cmを超える大物に成長します。このころのウルメイワシは「てっぼう」と呼ばれ、脂が乗って刺身、塩焼きには最高です。そして、私たちが十分に楽しませたその年の春の終わりとともに、短い寿命により私たちの前から姿を消していきます・・・。