

オオニベ

主な漁法 : 延縄、一本釣り、定置網

主な漁期 : 秋から春

主な水揚地 : 全県

宮崎ん呼び方 : オオニベ、クイチ

宮崎んレシピ : 刺身、煮物、鍋物、内臓の煮物、鱗のから揚げ



最大で150cmほど、ニベ科魚類のなかで、いちばん大きくなります。一時期その数は激減していましたが、宮崎県では、オオニベの種苗生産に成功し、養殖や、放流事業が盛んに行われ、宮崎県の冬の魚に、ブリ、ヒラメと並んで、オオニベが制定されています。大きくて力が強いので、ゲームフィッシュとしての人気も高いですが、食べても美味しい魚で、ややくすんだ白身は、刺身、煮物、鍋物に向きます。