

カサゴ

主な漁法 : 延縄、釣り、建網

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身、唐揚げ、煮付け 等

主な漁期 : 夏～秋

宮崎ん呼び方 : ホゴ、ガガラ



「年間7ヶ月もの禁漁期の設定」、「全長18cm以下の小型魚再放流」、「種苗放流」等の内容が盛り込まれた宮崎海域カサゴ資源回復計画により、宮崎県のかさご延縄漁業者をはじめ、漁業者、遊漁者が一丸となって、資源回復に取り組んでいる魚種です。元来、冬場が旬とされていましたが、実は夏場が旬であることがわかりました。夏場のカサゴは脂がのって、タウリンたっぷりです。とっても美味しいのです。お勧めの食べ方は、しめたばかりの活きの良いカサゴのお刺身。プリプリ、コリコリした食感と、口の中に広がるさわやかな甘さはたまりません！