

# カツオ

主な漁法 : カツオ一本釣り、延縄、曳縄 主な漁期 : 春～秋

主な水揚地 : 県下全域 宮崎ん呼び方 : カツオ

宮崎んレシピ : かつおめし、たたき、焼き切り、刺身、生節等



大きさは50cm前後で、群れをつくり太平洋を回遊しています。カツオ一本釣り漁業者は、カツオの群れを「なぶら」と呼び、なぶらを追いながら日本近海で操業しています。宮崎県は、二十年余り近海物の漁獲量が日本一で、2万から3万トンにもものぼります。カツオは、たたきが一般的ですが、鮮度がよいものはモチ鰹とよばれ、身に弾力があり刺身がおすすめです。宮崎の郷土料理「かつおめし」は、ゴマだれにつけ込んだ刺身をご飯にのせたもので、お好みでお茶をかけていただければ、生とは違う食感が楽しめます。また加工品としても重要な魚で、鰹節のほか生節にされます。