

# キハダ

主な漁法 : 曳縄、延縄

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身、煮付け等

主な漁期 : 春～秋

宮崎ん呼び方 : シビ



キハダは、本県で最も漁獲されるマグロ類で、漁獲量は全国でも上位に位置します。ひれが黄色みを帯びていることからキハダマグロといわれますが、分布域は広く、世界の暖海域から熱帯海域まで生息しています。本県は、沿岸のまぐろ延縄漁業の水揚げが全国1位のため、生のキハダがシーズンになると、賞味でき、その淡い紅色の、さっぱりとした刺身は夏の食材として欠かせません。主に、西日本で消費され、名古屋までは、マグロといえば本種をさし、最近では色変わりしないため、サラダや、カルパッチョにもよく利用されています。