

ゴマサバ

主な漁法 : まき網、定置網

主な漁期 : 冬～春、夏

主な水揚地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : まるさば

宮崎んレシピ : 刺身、しめさば、たたき、さば節、干し物 等



宮崎のサバは、主にまき網で、多い年には1万トン以上もの漁獲がありますが、少ない年は1千トンを下回ることもあり、年によって漁模様が大きく違います。サバにはマサバとゴマサバがありますが、日向灘で獲れるサバのほとんどはゴマサバです。ゴマサバは腹に黒い斑点があり、筒切りにすると切断面が丸いのが特徴で、マサバが「ひらさば」と言われるのに対し「まるさば」と呼ばれています。ゴマサバはマサバに比べ脂がすくなく、さば節等の加工原料として有名ですが、冬に獲れる大きいサイズのゴマサバは脂も乗り、刺身、しめさば、たたきが最高です。