

サワラ

主な漁法 : 延縄、一本釣り、定置網

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身、塩焼き、西京漬け

主な漁期 : 周年

宮崎ん呼び方 : サワラ、サゴシ



サワラは漢字で鱈と書き、春になると産卵のため沿岸の浅瀬に来遊するので「春を呼ぶ魚」と言われます。名前の由来は、その細長い体型から、狭い(小さい)腹、すなわち「狭腹」が転じてサワラと呼ばれるようになったそうです。また小型のものはサゴシ(狭腰)と呼ばれます。成長すると1mになり、主に、延縄、ひき縄、刺し網や定置網で漁獲されます。上品な白身で、くせがないため、さまざまな料理に向き、関西では白みそを使った西京焼きや西京漬けが好まれますが、刺身でも美味しい魚です。