

# シイラ

主な漁法 : まき網、延縄、曳縄

主な漁期 : 夏～秋

主な水揚げ地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : マンタ、マンビキ

宮崎んレシピ : 刺身、揚げかまぼこ、味噌たたき 等



宮崎は年間約1千トンものシイラを水揚げする、全国でも有数のシイラの産地です。味にクセがないので、フライやムニエルなど、どんな料理にも合います。宮崎県南部の特産品、豆腐入り揚げかまぼこ(通称「天ぷら」)の原料としても使われます。鮮度の良いシイラはお刺身が最高。特に、秋にとれる小型のシイラは、「秋の小マン」「十五夜マンタ」と言われ、身の透明感とプリプリした食感で重宝されています。