

# シマアジ

主な漁法 : 一本釣り、養殖

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身

主な漁期 : 春～夏

宮崎ん呼び方 : シマアジ



シマアジは太平洋沿岸の暖海域に生息し、体重が7～10kgにもなるアジ科の魚です。磯釣りや船釣りの対象とになり、本県では春先から初夏にかけて沿岸域に稚魚が訪れ、中には岸壁近くまでやってきます。シマアジは高級魚として知られ、特に、夏には美味で、刺身として食べると最高です。このことから宮崎県では古くから養殖試験に取り組み、(財)水産振興協会(旧 栽培漁業センター)において昭和61年にシマアジ稚魚の大量生産に成功し、その後シマアジ養殖が盛んとなりました。是非、宮崎県産シマアジをご賞味下さい。