

タチウオ

主な漁法 : 定置網、延縄

主な漁期 : 夏～秋

主な水揚げ地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : タチ

宮崎んレシピ : 刺身、塩焼き、フライ、みりん干し



宮崎は年間約600トンの水揚げしますがそのほとんどが、定置網で獲られています。名前の由来は、太刀にいているからとも、普段は立ち泳ぎをしているからとも言われます。主に小魚を餌にしているので、歯が発達し鋭くとがっています。身質は淡泊で新鮮なうちは刺身にする とコリコリとして絶品です。その他大型のものは脂がのっているため塩焼きやフライ、小型のモノは干物やみりん干しなどで食べます。タチウオよりも大型で獲れる量が少なく背鰭が黄色いのが特徴のテンジクタチの方が高価に取引されます。