

チョウザメ

主な漁法 : 養殖のみ

主な漁期 : なし

主な生息河川 : 養殖のみ

宮崎んレシピ : 刺身、唐揚げ、ステーキ、キャビア(卵)



シロチョウザメの親(上)
とキャビア(左)

言わずと知れたキャビアの生みの親です。欧米では肉も珍重され、フランス料理などでは食材として広く利用されています。白身でくせがなくどのような調理方法にも合います。宮崎県には昭和58年に導入され、水産試験場小林分場で研究されてきました。天然のチョウザメは乱獲や環境破壊などで絶滅の危機に瀕しており、近い将来天然のキャビアは手に入らなくなるかも知れません。養殖からキャビア生産までの技術が確立された今、新たな養殖対象種として期待される魚です。

