

トラフグ

主な漁法 : 延縄、一本釣り

主な漁期 : 秋～春

主な水揚げ地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : マフグ、モンフグ

宮崎んレシピ : てっさ(刺身)、てっちり(鍋)、皮の湯通し



瀬戸内海から来遊した稚魚は日向灘で育ち、成魚になると産卵のため瀬戸内海へ回帰します。宮崎では年間約10トン水揚げされ、チョウチン体型からは想像できない、コリコリとした白身の高級魚です。有名な、てっさ(薄造りの刺身)、てっちり(鍋)では、目でも舌でも堪能でき、その他、雑炊、網焼き、白子酒、皮の湯通し等がありますが、一度食べたらずみつきとなります。