

# ニジマス

主な漁法 : 釣り

主な生息河川 : 五ヶ瀬川水系

宮崎んレシピ : 塩焼き、フライ、ムニエル

主な漁期 : 4月～1月

宮崎ん呼び方 : マス



ニジマスは北アメリカ原産の魚です。養殖用として明治時代に日本に持ち込まれ、宮崎県へは大正10年に導入されました。冷たい水を好み県北、県西部を中心に養殖が行われています。大きいものでは全長60cm、体重3kgを超えるものもあります。食べ方は、100g程度のものであれば塩焼きが一番でしょう。大きいものであれば三枚におろしてフライやムニエルでもいいでしょう。食べるだけでなく釣り堀でも利用されています。食べておいしく遊んで楽しいニジマスです。