

ハガツオ

主な漁法 : 定置網、曳縄・釣 等

主な漁期 : 春～秋

主な水揚げ地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : キツネ

宮崎んレシピ : 刺身、節、焼き物、煮付け 等



南方系の魚種で鮮度が重要、新鮮なうちは刺身で食べるとさっぱりとした赤身で、カツオよりおいしいとの評価もある。欧米ではカツオよりメジャーな魚とのこと。なまり節ではハガツオの方が高級品とされる地方もある。宮崎の正確な漁獲量は不明ですが、2005年の主要8漁協の水揚げをみると合計22トンで、5～8月と11月に多く、小型定置網や大型定置網主体に、曳縄・釣、まき網等で漁獲されています。