

ビンナガ

主な漁法 : 鰹一本釣り、延縄、曳縄

主な水揚地 : 県中、県南

宮崎んレシピ : 刺身、ツナ缶等

主な漁期 : 2月～4月

宮崎ん呼び方 : トンボ、ビンチョウ



大きき90cm前後の小型のまぐろの仲間
で、特徴のある長い胸ビレから名前がつけら
れています。日向灘には冬から春にかけて来
遊します。宮崎県の漁獲量は全国でもトップク
ラスで、数千トンから時には1万トンにもものぼり
ます。主にツナ缶の材料となり、名前は聞いた
ことがない方でも食卓におなじみの魚です。鮮
度がよいものは刺身でもさっぱりとしていてお
いしく、トロの部分は最近ではビントロの名で
回転寿司で人気のネタになっています。