

ブリ

主な漁法 : 定置網

主な漁期 : 2～3月の冬

主な水揚げ地 : 県北、県南

宮崎ん呼び方 : ハマチ(小)、モジャコ(稚魚)

宮崎んレシピ : 刺身、焼き物、煮付け、照り焼き



宮崎では、沿岸に設置された定置網で年間約300トン前後のブリが水揚げされます。特に2～3月の冬には10kg前後の大物のブリが日向灘に回遊してきて、浜は寒ブリの水揚げに活気がわきます。この時期のブリは脂が非常に乗っており、その刺身はまったりとした脂とコリコリとした食感が最高です。またこの時期は、産卵回遊をしており、お腹の中にはたっぷりの白子や真子を抱えていて、その煮付けは刺身に劣らず最高の味わいです。その他にも、カマの塩焼き、アラの煮付け、照り焼きなど、様々な料理で楽しめる魚です。