

マサバ

主な漁法 : まき網、定置網、一本釣、養殖 主な漁期 : 春～秋

主な水揚地 : 北浦、島浦町、門川、青島 宮崎ん呼び方 : さば、まさば、ひらさば

宮崎んレシピ : 刺身、さば寿司、みそ煮、塩焼 等



宮崎県水産物ブランド品
第4号認定「ひむか本サバ」

「秋サバは嫁に食わずな。」マサバは秋～冬に脂がのった旬を迎えます。宮崎では、主にまき網や定置網で漁獲されます。この美味しい魚を、刺身で周年食べることができるように、無投薬で養殖されたとびきりのマサバが「ひむか本サバ」。知事も「これは旨い！」と絶賛するブランド水産物です。身そのものの歯ごたえや味わいに加えて、適度でくどくない脂肪と、うまみが深く、軽い後味であることをモットーに、「北浦養殖マサバ協業体」が生産に取り組んでいます。また、安心・安全のため、養殖マサバ鮮度保持マニュアルに基づく生産管理を行っています。