

アワビ類

主な漁法 : 潜水

主な水揚地 : 県北、県中部

宮崎んレシピ : 刺身、寿司

主な漁期 : 夏

宮崎ん呼び方 :



アワビ類は巻き貝の仲間で、殻は扁平な形をしており、縁に沿って呼水孔と呼ばれる穴が並んでいるのが特徴です。アワビ類のうち、本県沿岸にはクロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビ、トコブシ、フクトコブシが生息しています。餌は海藻で、特にワカメやクロメなどの褐藻類を好んで食べます。天然物が素潜りなどで漁獲される他、延岡市の水産振興協会で種苗生産が行われ、県内各地で種苗放流が行われています。また、延岡市浦城町ではつい最近、「一口アワビ」の養殖に成功しました。