

サザエ

主な漁法 : 採貝 等

主な水揚地 : 県全体

宮崎んレシピ : 焼物、刺身 等

主な漁期 : 春～夏

宮崎ん呼び方 :



筆者は、夏の海の家等での、磯の香りに富んだほろ苦い味の壺焼きの印象が強いが、薄く切った刺身も美味。採貝漁業者は、種苗を購入し、禁漁区に放流して丁寧に管理し、成長に応じて漁獲する等、資源管理に努めている。角があるものと無いものがあるが、生息場所の波の荒さに関係しているという説もあり、日向灘でも両者がみられる。日向灘での漁獲量は2～5トン程度。