

マナマコ

主な漁法 : 素潜り

主な水揚げ地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 酢の物等

主な漁期 : 冬

宮崎ん呼び方 : アカナマコ、クロナマコ

写真は近日掲載予定！

マナマコは、波あたりが穏やかな浅い砂泥底に生息しています。宮崎には、適した場所が少なく、漁も素潜りでとるしかないため、年間1トン前後の水揚げしかありません。マナマコを乾燥したものは、昔から高級中華食材として珍重され中国へ輸出されてきました。最近では、ナマコ資源の低下や需要の伸びから、全国各地で盛んに種苗を放流したり、養殖も盛んになっています。マナマコは、生のままでは独特な歯ごたえと苦みが楽しめ、腸の塩辛のコノワタ、卵巣を干したクチコなどはお酒が好きな方には堪えられないもののようです。