

カタクチイワシ

主な漁法 : まき網

主な水揚げ地 : 県北部

宮崎んレシピ : 刺身、干物、煮付 等

主な漁期 : 冬～夏

宮崎ん呼び方 : タレ、セグロ、タレクチ、
チリメン・シラス・ドロメ・
カエリ(稚魚～未成魚)



マイワシ資源の減少に伴い、資源が増大しています。北海道～九州まで広く分布し、日向灘では年により冬春季に大量来遊し、近年では3万トン近い水揚げがみられることもあります。重要な水産物の一つで、稚魚期のシラス漁(チリメン)から、未成魚のイリコ、成魚の干物加工(丸干し)やカツオ釣りの餌、養殖用の餌等、多面的に利用されています。チリメンジャコは、イワシ類の稚魚で、時期的にはマイワシ、ウルメイワシの稚魚も混じりますが、カタクチイワシの割合がもっとも高く、また、製品としても上質とされます。