

キビナゴ

主な漁法 : 旋網、定置網、棒受け網

主な漁期 : 夏季と秋季

主な水揚げ地 : 県北、県南部海域

宮崎ん呼び方 : キビナゴ

宮崎んレシピ : 刺身、天ぷら、煮物、干物、フライ等



小型のウルメイワシの仲間になり、大きさは最大体長10cm程度、寿命は1～2年といわれ、暖流の影響を受ける沿岸域に生息し、5～8月の産卵期に岸近くに寄ってきて産卵します。キラキラとした美しい銀白色の縦走帯が特徴で、これがキビ＝帯(おび)に見えることが名前の所以といわれます。鹿児島県が全国的に有名ですが、宮崎県内でも水揚げされ、味はイワシ類の中でも特に美味しく、鮮度の良い脂ののった(産卵期の!)キビナゴを手開きにして、刺身で!、一夜干しにして、かるく炙って頭ごと食べるのが最高です。もちろん焼酎の肴としても申し分ありません。