

マイワシ

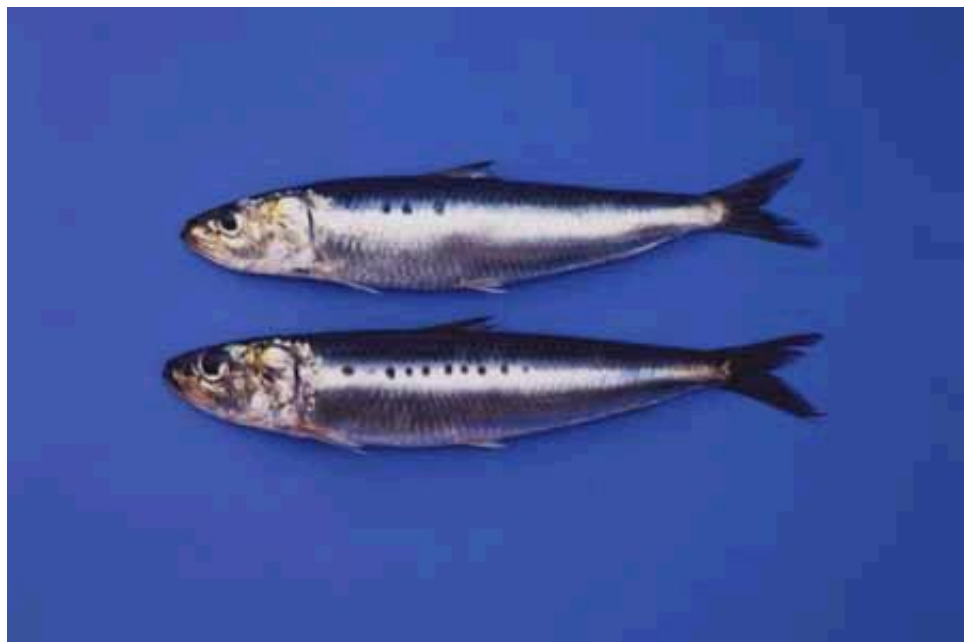
主な漁法 : まき網、定置網

主な漁期 : 冬～夏

主な水揚げ地 : 県北、県南

宮崎ん呼び方 : ヒラゴ、ナナツボシ

宮崎んレシピ : 刺身、塩焼、干物、煮付、すり身 等



ダイナミックな資源変動をする魚種。太平洋側のマイワシ資源増大期には、本県漁獲量も急増し、平成2年に14万トン以上に達したが、その後衰退し、平成14～17年は数トン～数百トンに落ち込んだ。50～70年周期での資源変動を繰り返し、日向灘では増大期は周年漁獲されたが、現在は1～4月の産卵群と5～8月の当年生まれの小型群が漁獲主体。夏場過ぎの脂ののった時期は、刺身でも塩焼きでも大変美味であったが、現在は幻の魚。