

マアジ

主な漁法 : まき網、定置網、釣り

主な漁期 : 春(大)、夏～秋(小)

主な水揚地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : アジコ(稚魚)、ジャコ(小)

宮崎んレシピ : 刺身、たたき、塩焼き、フライ、干し物 等



宮崎は年間約5千～6千トンものマアジを水揚げする、全国でも有数のマアジの産地です。宮崎の日向灘では4～6月頃から沿岸の定置網でとれ始めます。この時期、10cm以下と小さいですが、唐揚げや南蛮漬けで、骨ごとがふりと最高です。夏以降はまき網で漁獲され、翌年の春には成長したマアジがまき網等で漁獲されます。アジの味はどうか？って、1匹のマアジを食べようとするとき、非常に悩むほど、どう料理しても最高です。刺身はもちろん、たたき(みそでたたいても旨し)、塩焼き、フライ、干物、どれも甲乙付けがたく最高です。「北浦灘アジ」というブランドもあるくらいです