

ソウダカツオ

主な漁法 : 曳縄、定置網

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 刺身、煮付け、塩焼き 等

主な漁期 : 夏～秋

宮崎ん呼び方 : メジカ



ソウダカツオは、西日本の暖かい海で漁獲され、生産量は少ないもののソウダ節の原料として、利用されます。血合いが多いため鮮度低下が早い魚ですが、節としては濃厚で旨味のあるだしが取れ、うどんだし、そばだしに重宝されます。ソウダカツオの仲間は、体高が高いヒラソウダと体高が低く断面が丸いマルソウダに分かれ、主にヒラソウダが刺身や加工用原料に使われます。秋から初冬に漁獲されたソウダカツオは、脂がのって旨みがあり、カツオより美味であると言うひともし少なくありません。ちなみに筆者もその一人です。