

カマス類

主な漁法 : 定置網、まき網、刺網

主な漁期 : 周年

宮崎ん呼び方 : カマス

主な水揚地 : 全県下

宮崎んレシピ : 魚寿司、焼っ切り、塩焼き、フライ、干物



県下全域で漁獲され、塩焼き、フライ、干物、そしてとびきり新鮮なものは皮目をあぶった焼っ切りや魚寿司のネタに、引っ張りだこの魚です。特に、平兵衛酢(へべス)などの地元産柑橘類を効かせた酢で締めた魚寿司は、さわやかな香りが食欲をそそります。

宮崎では主にアカカマスとヤマトカマスが漁獲されており、主流はアカカマスと推測されます。2017年現在で資源レベル高位、資源動向増加と評価されており、積極的に利用したい魚種です。