

サメ類

主な漁法 : 延縄、定置網、刺網

主な漁期 : 周年

主な水揚地 : 県下全域

宮崎ん呼び方 : サメ、フカ

宮崎んレシピ : ふかの湯がき、ふかカツ、揚げかまぼこ等



宮崎ではシュモクザメ・ツノザメなど年間約80トンのサメ類が水揚げされ、ねり製品の原料のほか、沿海域を中心に「ふかの湯がき」として、また山間部では保存性を活かした「干しふか」料理として利用される地域に根ざした魚です。サメは低カロリー・低脂質・高タンパクと良質であり、最近、ふかカツとして学校給食でも利用されています。

骨格部分の軟骨に含まれる有用成分は、医薬品・健康食品としても重宝されており、これからの利用促進にも期待が膨らむ魚種です。