

【春】ヒラマサ

… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



春先に 10 キロ以上の大型魚が獲れる。

メモ ～ 3 月後半、伊豆からブリ・ワラサと混じって姿の見え始める大型魚がヒラマサである。

群れを作って泳ぎ、漁獲される時は何百本と獲れる。

10 キロを裕に超える大柄からは想像も出来ないほど繊細な味わいを持つ身は人気が高い。

ただし、食味や使い勝手の面から 5～7 キロ前後の大きさが価格帯で最も高く取引される。

夏から秋にかけては 2～3 キロ前後の魚が獲れる。