

【春】カツオ

… 釣り



- 産地 ～ 湘南～伊豆諸島
- 調理法 ～ 刺身・タタキ ほか
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



ハカツオ（ホウサン）は良く似るが、身質、味共にカツオとは異なるが人気の魚。

メモ ～ 年によって釣果に差があることがあるが、早ければ2月後半頃から水揚げがある。

「目に青葉～」の歌で知られるように、4～5月に最盛期を迎える春カツオ。出回りサイズは3キロを頭に、小さいものは800グラムくらいまであり、中から下のサイズを価格も安定し始める3月頃から扱うのがお得であり、オススメである。

今でも和歌山や三重船籍の船が水揚げに来て、多い時は1トン以上も水揚げする。

秋になると戻りカツオが相模湾にも回遊し、湘南方面を中心とした釣り船が多く水揚げする。