

【春】サワラ（サゴシ）

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・切身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



大きいものは5キロを超える。

メモ ～ サワラは漢字で「鱈」と書くように、春を感じる事の出来る魚の代表である。通常1キロを超えるとサワラ、それ以下のものをサゴシと呼称しているが、厳密な決まりは無い。

定置網でのサワラ（サゴシ）の水揚げは、毎年3月頃に集中するが、通年を通して人気が高く、価格も高値安定している魚である。

普通「春」を旬とする事も多いが、真冬に獲れる「寒ザワラ」も脂が乗っており人気。