

【春】 マンボウ

… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・肝和え ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★

水揚量 ～ ★★★★★



販売されるのは主に身と内臓（肝＋腸）
に下ろされたもの。

メモ ～ その滑稽な体型と存在感から人気の高い「マンボウ」であるが、食べたことのある人は少ないかも知れない。

実際、全国的に食用にするところは珍しいようで、水産業の盛んな港町での現地消費が多いためと考えられる。その身は、水分が多く、ツルツとした食感は寒天のようであり、基本的に味気ないが、肝和えにすると独特の風味が出て美味しい。

多くの場合、水揚げ後、漁師らが身と内臓（肝）に下ろして販売される。