

【春～秋】イナダ …… 定置網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 焼物・刺身 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



夏から秋にかけてはワカシとイナダの季節。定置網のみならず、釣り船でも漁獲がある。

メモ ～ブリの幼魚であり、獲れるときは定置網であれ、釣りものであれ、まとまって漁獲される。

イナダより小さいワカシは夏頃に増えるが、イナダは基本的に冬以外なら年中漁獲される。

大きさも時期によって異なり、体長20センチ（700グラムくらい）から50センチ（3キロくらい）までがイナダと称される。

刺身に煮付けにと使い勝手も良く、量販店などで大変人気のある魚である。