

【夏～秋】 イサキ

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・練物 ほか

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



大量に漁獲されるのは 10センチ前後の小イサキ。

多くはカマボコ原料として加工される。

メモ ～ 独特の脂と旨味を持つ白身魚。

夏に旬を迎え、冬の前まで獲れる。

大きいものは1キロを超えるが、定置網で漁獲され出回る中心サイズは、200グラムくらいである。

秋口、台風等が近づき、海底が荒れ海が濁ると、幼魚の大群が沿岸に寄り、網に入る傾向がある。

小さいもの（ゴッソリ・ウリンボ）は練り物の原料として利用されるが、手間をかけて作った刺身は大変甘みがあっておいしい。