

【夏】マイワシ（ヒラゴ） …… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・煮物 ほか

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



ヒラゴイワシは、時に多く獲れ、加工に回される。

メモ ～ 80年代から90年代前半には全国的に大漁に獲れた大衆魚の代表。しかし、21世紀を前に急激に獲れなくなり、近年資源回復の傾向が見られるが、それでも少ない水準で推移している。

普通、多く獲れ、流通するのは15センチ程のヒラゴイワシで、20センチを超えるものは特に大羽イワシと呼び、高値が付く。