

【夏～秋】マサバ・ゴマサバ …… 定置網



(上) ゴマサバ (下) マサバ

産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ ㄨサバ・焼物・煮物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



年中獲れるが、一番美味しいとされるのは
ゴマサバが夏、マサバは夏から秋にかけて。

メモ ～ 一般的にはマサバ(写真下)の方が美味しいとされ价格的評価も高いが、水揚げは圧倒的にゴマサバ(同上)の方が多い。

調理法は両者でほとんど違いはないが、ㄨサバにはマサバの方が向くと言われる。

サバの漁獲はイワシの低迷に反比例して増えていたが、近年その漁獲は天井を迎えたと言われる。

また、三浦など銘柄サバを扱う地域では、資源確保に向けた研究も始まっている。