

【夏～秋】 ウルメイワシ

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・干物・唐揚げ ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



多くは“丸干し”となって流通するが、鮮度の良いものは刺身にすれば、地獲れならではの美味しさを堪能できる。

メモ ～ 5月頃から定置網でまとまって獲れる。小さい物は丸干しに加工され、大きい物は刺身や酢締めなどに人気がある。

ウロコが剥がれやすく、水揚げされた魚にはウロコがほとんど無い。

秋から冬にかけて脂がのり、食味も増す。

脂の少ない夏の時期などは唐揚げや天ぷらなどにすると食べやすい。