

【夏】 シイラ … 定置網・釣り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



夏から秋にかけては、流れ込み暖流に乗って南から回遊してくる青魚の種類が増える。写真は上からアイブリとツムブリ。

メ モ ～ 背の青と腹の黄色が鮮やかな非常に夏らしい魚である。顔の形状で雌雄を判別でき、おでこが極端に張り出しているものがオスである。

市場では、歩留まりの関係からメスの方が好まれる傾向があり、7～8キロ前後のサイズが人気である。

15キロ前後のものもいるが、小型よりは良いという程度。

身質はヒラマサに近く、「シイラマサ」と例えられることもある。