

【夏】 クロマグロ（メジ） ……定置網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



定置網で多く獲れるのはメジ、
年によっては 20～50 キロの
大物も現れる。

メモ ～ 大型のものが入れば宝くじに当たったようなものであるが、基本的に定置網に入るサイズは2～3キロもの（メジマグロ）である。

9月ごろから、涼しくなると沖合で釣りによるメジマグロやキメジが水揚げされるが、その年によって水揚げの上下がある。まれに定置網などでも、20～50キロものが一網で数百本獲れることもあるが、何度と続かない。多くの場合、身焼けを防ぐために、水揚げ直後にエラと腹抜きが行われ、氷を腹詰めされて鮮度が保たれる。