

## 【夏】スズキ

… 定置網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・洗い・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



味も良く、値も高いヒラスズキ、旬は冬。

メモ ～ 一年を通じて水揚げされるが、夏が一番美味しいとされる。東京湾や三浦半島周辺で多く獲れ、活き締めになったものが流通している。伊豆方面では、スズキよりも近縁のヒラスズキ（モクスズキ）の方が多く、夏を過ぎた頃に獲れ始める。一般にヒラスズキの方が味も良く、価格も高い。