

## 【夏～秋】カクアジ（カイワリ）… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



秋には形の似たオキアジ（モクアジ）＝左が旬を迎える。見た目は黒いカクアジと言った所。写真右は高級魚として名高いシマアジ。天然物は、アジの仲間の中で最も高価。

メモ ～ 夏から秋にかけて沿岸に近づき、定置網に入るアジの仲間。シマアジの近縁種であり、味もそれに匹敵すると言われる。

刺身にしても焼き物にしても高級の食材として西湘地域での人気は特に高いが、他地域ではそれほどでもないようだ。

秋になると脂が乗り、一層美味くなる。

口腔内に寄生虫（カイワリノエ）がいることがある。