

【夏～秋】ヒコイワシ (カタクチイワシ) ……定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 丸干・酢締・揚物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★★



新鮮なカタクチイワシを原料にして
自家製アンチョビを売りにする店もある。

メモ ～ 基本的に一年中獲れる魚だが、春から夏にかけて盛期となる。大きい物は 15 センチほどになるが、市場に流通するのは、ほとんどが 10 センチを超えたくらいの物である。

基本的に安価で流通し、獲れるときは 10 トン単位で漁獲され、その際はエサや加工用で処理される。

数百キロのしか入荷しない時には、人気が集まり高値になることがある。