

【夏～秋】 ソウダガツオ … 定置網



(上) マルソウダ (下) ヒラソウダ

- 産地 ～ 湘南～伊豆
- 調理法 ～ 刺身・塩漬 ほか
- 価格 ～ ★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★★



胸に星があるのはスマ（ヤイトガツオ）。

メモ ～ 非常によく似た魚にウズワ（マルソウダ）という魚がいるが、ヒラソウダの方が脂のり、食味共に評価が高い。

見分け方は、ヒラソウダの方に体高があり、背中の黒い模様が背びれの後からえぐれたようになっている。ヒラソウダは腹回りが厚く、刺身に向く。1キロを超えた魚はトロ並の脂で食べた者をうならせる。

ソウダ類は夏から秋にかけ大量に獲れ、特に中～小型のものは、かつては「塩ウズワ（塩漬け）」をつくるなどして、農村では冬期の貴重なタンパク源となったが、今は多くが加工向けに出荷される。