

【秋】イボダイ（エボダイ） …… 定置網



- 産地 ～ 湘南～西湘
- 調理法 ～ 焼物・刺身 ほか
- 価格 ～ ★★★★★
- 食味 ～ ★★★★★
- 水揚量 ～ ★★★★★



メダイはイボダイ科の魚である。

メモ ～ 秋口から獲れ始め、サイズの揃った群れで定置網にはいることがある。

干物などにしても大変美味しい魚であるが、鮮度の良いものは刺身にしてもよい。焼き物にしても上品な脂と甘みが、万人受けする魚で、大変人気があるが、漁獲量が安定しない魚である。

エボダイとは、「イボ」という言葉を忌み嫌う魚屋が呼ぶようになった名前前で正式な呼び名ではない。