

【秋】ネイラカマス（アカカマス）・・・定置網



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



ヤマトカマスは干物向きだが、皮目を焼いた焼き霜造りも美味しい。

メモ ～ 大磯周辺の定置網で大変多く獲れ、毎年秋になると良型が入網する。中には30センチを超えるものも混じり、脂が乗っている時期には丸々と太ったカマスがズラリと並び、新鮮なものは刺身で使える。また小田原周辺では、秋にかけてミズカマス（ヤマトカマス）が大量に獲れる。主として干物用に利用されるが、焼き物、揚げ物、新鮮なうちなら刺身などにも使える。