

【秋】カンパチ（ショウゴ） … 定置網



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



ショウゴは、秋が最盛期



その昔、クロカンパチと称して流通したスギ。食味は似ているが、別種。

メ モ ～ 3～5キロサイズの大型も入るが、天然物は少ない。群れを作って泳ぐため、定置網に入った時は多くの場合、複数尾獲れる。秋になると定置網に1キロ前後のカンパチの幼魚（ショウゴ）が大量に入る。脂は比較的少ないが、歯ごたえのある身質で、刺身で美味しく、使いやすさから人気がある。ショウゴの名の由来は、カンパチのことを「シオ」と呼ぶことから、「シオの子」→「シオコ」→「ショウゴ」と訛ったものと思われる。