

【秋】 シロウマ (ウスバハギ) … 定置網



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・焼物・鍋物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



ヒラメなどの代わりに、同じ白身の魚として人気がある。

メモ ～ カワハギやヒラメのピンチヒッターとして秋から冬にかけ活躍するこの魚も、本来の姿を知る人は少なく、知名度が低いのはなんとも残念である。それでも、刺身だけでなく、鍋や焼き物などにも使える事からも、魚好きな人なら、どこかで口にすることがあるのではないだろうか？  
肝も大きく、値段の割にお得な魚である。