

【秋～冬】スミヤキ(クロシビカマス)・・・釣り



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 焼き物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



鋭い歯は、触っただけでも指を切るほど。

メモ ～ 他の地方へ行くと雑魚同然の扱いだったりするのだが、小田原では特に「スミヤキ」と呼ばれ、珍重されている。

食べるとその脂の多さにびっくりするだろう。

体側の骨が皮のすぐ内側に生えており、切り身等で食べる場合には注意が必要であるが、大きく太い骨なので、分かりやすく、除去しやすい。

小さい物でも身を削り、ナメロウのようにして食べると格別である。