

【秋】ナガスマイヤキ(クロタチカマス)・・・釣り



産地 ～ 湘南～西湘

調理法 ～ 刺身・焼物・煮付け

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



これはナガタチカマス。

メモ ～ 世界の南方の海に多く分布しており、秋深くになると回遊してくる。深海を泳いでいるが、夜になると海面近くに上昇してくる生態が知られており、漁師はそこを狙って釣る。昔から不思議と小田原でのみ食用利用も含めて評価が高い魚である。全国的に専門に狙う漁師も珍しいとされる。よく似た魚に三浦や房総で有名な、胴の詰まったスマヤキ(クロシビカマス)や大型になるナガタチカマスがいる。