

【夏～秋】ボラ …… 定置網・刺し網



- 産地 ～ 湘南～伊豆
調理法 ～ 刺身・からすみ ほか
価格 ～ ★ (★★)
食味 ～ ★★
水揚量 ～ ★★



良く似たメナダは日本海に多い。

メモ ～ 姿は一年中見られ、普段は刺身に使う人が見られる程度で、人気のある魚とはいえないが、秋になると「ボラはまだか？」の声が囁かれ、「ボラが獲れた」と聞くと、大きくふくらんだメスの腹を撫でては、魚屋の落ち着きがなくなる。

当然、目当てはボラの卵で、年末需要を当て込んだ「からすみ」の上等な原料となる。定置網で捕れるボラは大群で獲れ、また外洋性で傷が少ない為、刺身用として身肉の評価も高い。