

【冬】 ヤガラ（アカヤガラ） …… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・天ぷら ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



黒っぽいやガラは、アオヤガラである。
アカヤガラに比べて小さく、かなり安い。

メモ ～ 1メートルを超える大物も稀に揚がり、淡泊な白身は人気がある。

よく似た魚に、暗い色をしたアオヤガラがいるが、全体にアカヤガラよりも小柄で、あまりまとまらない。

非常に独特な魚体をしており、一見すると本当に食べられるの？と聞きたくなるが、一口食べると必ずその虜になってしまうほどの旨味にあふれている。