

【冬】カサゴ

… 刺し網・釣り



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



メモ ～ 人気のある魚だが、それほどまとまらないため、値段は高めである。

が、やはりあっさりとした白身を使いたいと思う人は多く、まずカサゴの有無を気にする魚屋も多い。

年中獲れ、年中美味しいとされるが、産卵時期の冬から春が一番美味しいとされるようである。

小田原近辺では、カサゴ以外にもオニカサゴ、イズカサゴ、ウツカリカサゴ、ユメカサゴ（写真左上より）などが水揚げされる。