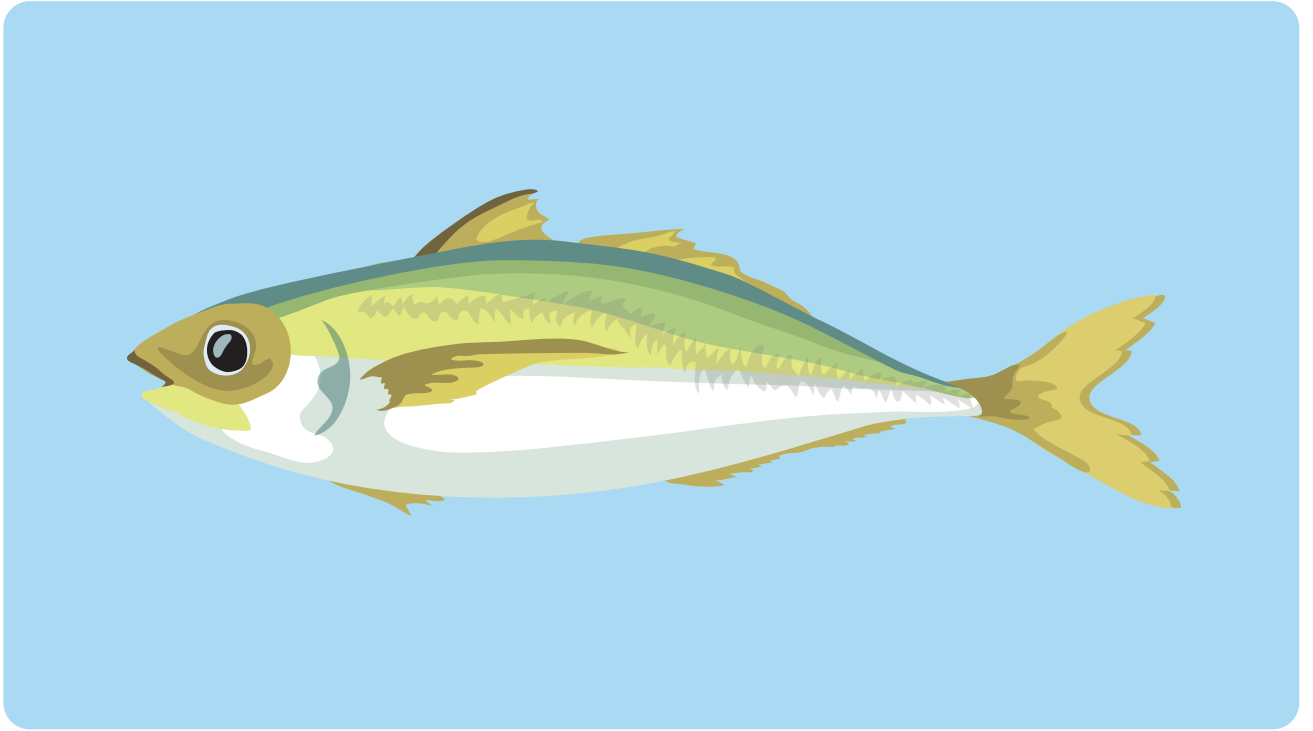


春 ~ 夏

定置網

# マアジ



産地 湘南～伊豆

調理法 刺身・焼物・干物 ほか

価格 ★ ★ ★

食味 ♥ ♥ ♥ ♥ ♥

水揚量 🐟 🐟 🐟



外洋性のアジは、体色が黒っぽくなり、  
痩せて身に脂が少なくなります。  
その見た目から「クロアジ」と呼ばれます。

## memo

定置網で一年中獲れる。

「鰯」という漢字にあるとおり「参月（旧暦）=今の4～5月」頃に旬を迎えるアジは、春と小田原市を代表する魚である。市の魚として「メダカ」と共に親しまれ、定置網漁業を支える魚であるが、最近漁獲量が減少している。

地のアジを売り物にしている漁港は全国的に多いが、小田原のアジは本来回遊性であるはずのアジが、伊豆から大磯にかけて続く餌の豊富な岩礁地帯に居着いて暮らしている為、良く太っており脂身が豊富で、結果的に旨味が多い。

それらのアジは、「根付きのアジ」と称され、黄金に輝く魚体は「キアジ」と呼ばれる。近年少なくなっているそれらのアジは、超美味かつ超貴重な存在として人気が高い。

 食べる！

アジのたたきは、小田原が発祥といわれています。刺身、たたき、酢締めから、フライ、てんぷら、塩焼き、煮物など万能といってよいほど色々な料理に向きます。