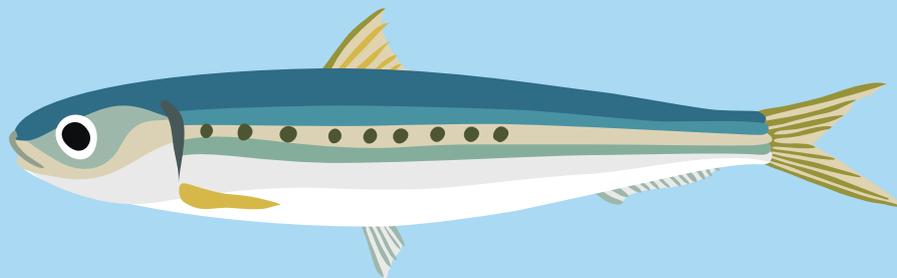


夏

定置網

マイワシ (ヒラゴ)



産地 湘南～伊豆

調理法 刺身・煮物 ほか

価格 ★ ★ ★

食味 ♥ ♥ ♥ ♥

水揚量 🐟 🐟 🐟 🐟

ヒラゴイワシは、時に多く獲れ、加工に回される。

memo

80年代から90年代前半には全国的に大量に獲れた大衆魚の代表。

しかし、21世紀を前に急激に獲れなくなり、近年資源回復の傾向が見られるが、それでも少ない水準で推移している。

普通、多く獲れ、流通するのは15センチ程のヒラゴイワシで、20センチを超えるものは特に大羽イワシと呼ぶ。

🍴食べる！

夏～冬にかけて脂が多くなるが、小田原のマイワシは、季節にあまり左右されず、ほどよい脂で、刺身、酢締め、焼き物、煮付け、揚げ物など、色々な料理に向きます。