



## 障泥烏賊 アオリイカ

〔漁獲〕周年 〔旬〕秋～冬  
〔漁法〕定置網、釣り

大型のものでは1kgを超えるが寿命は約1年、産卵は春群と秋群があるといわれており、春生まれの群が漁獲対象になるのは秋以降。身は厚みがあり、歯ごたえと甘みがある。身が固すぎるときは一度冷凍すると柔らかくなる。ルアーの対象としても人気が高い。



## 鰭 シイラ

〔漁獲/旬〕5月～7月 〔旬〕夏  
〔漁法〕一本釣り、曳き網、定置網

肉食性、流木などの物陰に集まる習性がある。白身でタンパク。フライや照り焼きにしてもおいしい。シイラなどの卵でつくる「さかなのこ」は東紀州の郷土料理、トロリングやルアーの対象魚としても人気が高い。



## 沖ギス 標準和名：ニギス

〔漁獲〕秋～冬 〔旬〕冬  
〔漁法〕底曳き網

水深200mほどの海底に生息しており、キス(シロギス)とは別種。良く脂ののっており水分も多くやわらかい。干物だけでなく唐揚げや天麩羅、またすり身にして調理してもおいしい。オキギスのすり身を利用する「魚のすり身汁」は東紀州の郷土料理。



## メヒカリ 標準和名：アオメエソ

〔漁獲〕秋～冬 〔旬〕冬  
〔漁法〕底曳き網

水深200mほどの海底に生息している。良く脂ののっておりやわらかい。干物だけでなく唐揚げや天麩羅にして調理してもおいしい。メヒカリと呼ばれるように大きく光る目が特徴。



タチウオ



メカジキ



ブリ



マンボウ(こわた/腸)