

東紀州の干物図鑑



秋刀魚 サンマ

【漁獲】9月～4月 【旬】11月～1月

【漁法】刺し網、棒受け網

プランクトン食、秋に産卵のため太平洋岸を南下する。東紀州で漁獲されるものは脂が抜けているため干物（丸干し）にすることができる。干物だけではなく酢でしめてサンマ寿司にしてもおいしい。サンマには胃がない、流れ藻に産卵する。



鰯 カマス

【漁獲】春～秋 【旬】夏

【漁法】定置網

魚食性、標準和名アカカマスとヤマトカマスの2種類が漁獲される。白身で柔らかく刺身には向かないが美味。干物だけでなく塩焼き、フライ、寿司などにするとおいしい。アカカマスは鰯が大きく、肌のきめが粗く見えるため、「アラハダ」とも呼ばれる。



潤目鰯 ウルメイワシ

【漁獲】春～秋 【旬】夏

【漁法】定置網

プランクトン食、産卵期は春～秋。マイワシに比べるとずいぶんとあっさりしており、臭みが出にくい。干物だけではなく酢でしめて寿司ネタに、大型魚は刺身にしてもおいしい。目が大きく潤んだように見えることが名前の由来。



カタクチイワシ



キビナゴ



鰯 ウツボ

【漁獲】周年 【旬】冬

【漁法】延縄、筒

ウナギやアナゴと同じようにレプトケファルスという透明で柳葉の形の幼生期がある。脂が多い、また骨が多く素人がさばくのは難しい。干物は一夜干しが多いが、干物だけではなく唐揚げにしてもおいしい。ウツボの唐揚げは東紀州の郷土料理



鰯 アジ

【漁獲】周年 【旬】11月～1月

【漁法】釣り、定置網、まき網

標準和名はマアジ。白身で旨みがある。干物だけではなく、刺身、塩焼き、フライ等、どのような料理にしてもおいしい。アジの押し寿司は東紀州の郷土料理。



シヨウワダイ／標準和名：ワキヤハタ