

マナガツオ

「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」

◎特徴

底びき網で主に冬に漁獲される。
高級魚として関西地方では古くから珍重され、
「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」とい
われる。有田地域で獲れる魚の中でも特においし
いと、漁師さんたちからも人気がある。



◎旬

冬

◎産地

紀伊水道

◎生産量

36 t (H24年度、有田箕島漁協)



↓ 食べ方!

焼き物にすることが多いが、新鮮なものの刺身はとてもおいしい。有田地域では鍋の具にもなる。

オススメ調理法：焼き物、刺身、鍋など

◎出荷期間：冬

◎問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合 (0737-83-5555)

湯浅湾漁業協同組合 (0737-62-4581)