

シズ（イボダイ）

関西では「うぼぜ」とも呼ばれる人気者。

◎特徴

底びき網で主に秋に漁獲される。
銀色の体と丸い口が特徴的で、身離れがよく食べやすい白身魚。
体表から多量の粘液を出すのが特徴で、この粘液が多く出ているものほど新鮮といわれている。



◎旬

秋

◎産地

紀伊水道

◎生産量

5 t（H24年度、有田箕島漁協）



↓ 食べ方！

新鮮なものは刺身に、そのほか煮物や焼き物にも使える。また、干物は高級品でとてもおいしい。

オススメ調理法：刺身、煮付け、焼き物など

○出荷期間：秋

○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）