

ホウボウ

風変わりだけど、味は絶品！

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

写真のように非常に美しい胸びれをもっている。また、胸びれの一部を使って海底を歩いたり、体内の浮き袋という器官を使って「ポーポー」と鳴くなど、インパクトの強い魚。



◎旬

周年だが、特に冬

◎産地

紀伊水道



ホウボウ

独特の胸びれ

◎生産量

35 t (H24年度、有田箕島漁協)



ホウボウの煮付け

↓ 食べ方！

活魚の刺身は甘みがあって非常に美味。その他、煮付け、焼き物、椀だねなど様々な食し方がある。

フランスのマルセイユでは、ブイヤベースの材料に使われる。

オススメ調理法：刺身、煮付け、ブイヤベースなど

◎出荷期間：周年

◎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)