

九州の身近なデータを
ワンポイント解説する
コーナーです。

DATA in 九州

今月の注目データ

ひらめの漁獲量



天然ひらめを釣り上げたFFG行員

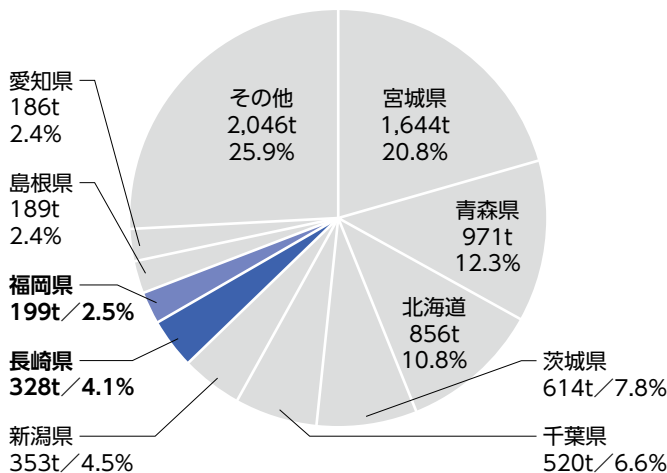
日本近海の全域に生息するひらめは、産卵期前の1月から4月に食の旬を迎えます。「左ひらめに右かれい」と言われるように、腹を手前にして置いたときに頭が左にくるのがひらめです。

高級魚として寿司店で人気があるほか、ビタミンやミネラル、コラーゲンが豊富で低脂肪なため、美容食としても注目的になっています。えんがわのコリコリした歯ごたえの刺身をはじめ、しゃぶしゃぶ、ムニエルなど、さまざまな調理方法で美味しさを楽しめます。

漁獲量を都道府県別にみると、長崎県が

第7位(4.1%)、福岡県が第8位(2.5%)となっています。中でも長崎県の平戸は全国有数の天然ひらめの水揚げ量を誇っています。対馬海流が流れ込む五島沖で育った天然ひらめは、ほどよく脂がのつて人気があります。1月から4月上旬の漁期にあわせて開催される毎年恒例の「平戸ひらめまつり」では、地元漁協とタイアップした市内の宿泊施設や飲食店で、天然ひらめの特別メニューを味わうことができ、この時期を待ちわびた多くの観光客でにぎわいます。

ひらめの漁獲量



出所：農林水産省「平成27年漁業・養殖業生産統計」を基にFFGビジネスコンサルティング作成