

Chub mackerel, Pacific mackerel,  
Blue mackerel

秋季  
海鲜

# 宫崎 青花鱼



## 青花鱼【鲈形目鲭亚目鲭科鲭属】

如同沙丁鱼般形成大鱼群的鲭鱼分为两种，一种是澳洲鲈，另一种是鲈鱼。本县均采用围网和定置网捕捞这两种鱼。据传因鲭鱼拥有小牙齿，因此日本人叫做Saba(小齿的日语发音)。而且，鲭鱼栖息在日本的沿海地区，因此据传早在绳文时代就已经是日本人的盘中餐了。内陆地区是盐腌鲭鱼和醋腌鲭鱼等名品的产地，这足以说明自古以来不仅是沿海地区，山区人民也爱吃鲭鱼。

秋天是鲈鱼最肥美的季节，日本有“秋天的鲭鱼不能给媳妇吃！”的谚语，可见其美味诱人，连媳妇都不给吃，有多种吃法，比如刺身、海带腌刺身等各种寿司类、炖煮、盐烧。

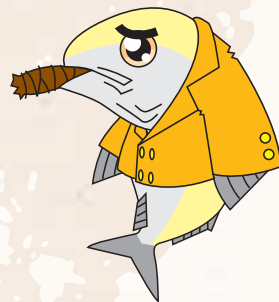
在北浦町养殖的鲈鱼拥有“日向鲈鱼”的品牌名，这里出厂的是膘肥的活鱼。

因此“日向鲈鱼”鲜香可口！

**JF**  
JF宫崎渔连

# 鮭 宮崎 魚

冬季  
海鮮



## 鮭 鱼【鲈形目鲈亚目鲈科鲈属】

藻杂鱼→幼鮭鱼→鮭鱼，鮭鱼是随着生长而变名的出世鱼。

宫崎县从冬季到春季捕捞的寒鮭鱼、春分鮭鱼的体长接近1m。

主要采用定置网和钓鱼竿捕捞，据传鮭鱼定置网是明治时代本县延冈市赤水町的日高龟市发明的。

鮭鱼分布在从北海道到台湾近海的广大海域，春夏季节北上，秋冬季节南下，每年反复来回。2~6月份在南部海域产卵，幼鱼（藻杂鱼）在生长过程中随着藻类向北移动。九州和四国地区非常盛行捕养这些幼鱼的“幼鮭鱼养殖”。鮭鱼能做刺身、盐烧、照烧、鮭鱼萝卜等各种菜肴，其中寒冬季节捕捞的膘肥的“寒鮭鱼”作为时令海鲜深受好评。

宫崎捕捞的鮭鱼浓缩了暖流带来的恩惠。因此“宫崎鮭鱼”鲜香可口！