

延岡の主な魚種の漁獲される時期

天然	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マグロ												
カツオ												
ゴマサバ												
ウルメイワシ												
カタクチイワシ												
アジ類												
メヒカリ												
マダイ												
ハモ												
アジアカエビ												
イセエビ												
クルマエビ												
アオリイカ												
モンゴイカ												
タコ類												
シイラ												
サワラ												
シロサバフグ												
メジナ												
チリメン												
カマス類												
ブリ												
イワガキ												
アユ												

主な漁法

小型底曳(そこびき)網漁業

主に夕方から朝にかけて、袋状の網で砂地の海底を曳き、エビ、カニ、ヒラメなどの海底にいる魚を漁獲する。北浦漁協や延岡市漁協などで行われている深海底曳網漁業では、水深90-300メートルの漁場で網を曳き、名物のメヒカリなどを漁獲している。

磯建網漁業

重りを付けた網を、網代(あじろ)と呼ばれる岩礁周りなどに沈め、イセエビなどの海底にいる魚を絡めて漁獲します。リアス式の海岸線が続く宮崎県北ではポピュラーな漁の一つ。

定置網漁業

魚の通り道に網を仕掛け、ブリ、アジなどが泳いで網の奥に迷い込んだところを漁獲する。現代の大型定置網漁法の礎となった日高式大敷網漁は延岡が発祥。かつては一網に数千匹のブリが入っていた。

まき網漁業

5隻程度で船団を組み、夜に海に出る。イワシ、アジ、サバの魚群を発見すると、照明を明るくして魚を集め、集まったところを網で囲んで漁獲する。北浦漁協や島浦町漁協などが盛ん。



おすすめ! 宮崎県水産物ブランド品

北浦灘アジ



水産物ブランド品 認証第2号

波が荒い日向灘で生息するアジをまき網で漁獲し、人の手に触れずに港まで持ち帰り、餌を一切与えずに1週間以上蓄養。その間に胃の内容物を除去することで全身に脂が回り、味がまろやかになります。魚体サイズは100グラム以上とし、活け締めして出荷します。



宮崎一口 あわび “浦の恵”



水産物ブランド品 認証第8号

殻長5センチ以上10センチ未満のサイズ管理を適正に行い、餌もコンブやスジメなどの乾製品を使用したものに限定しています。大型の天然アワビは高価で、県の漁業調整規則では10センチ以下の天然アワビは採捕が禁止されており、希少性が高いブランド品目です。食感は軟らかく、肝も苦みやえぐみが少ないのが特徴です。



ひむか本サバ



水産物ブランド品 認証第4号

天然漁獲した100グラム以下の稚魚を湾内のいけすで無投薬養殖します。出荷前に餌止め(7日以上)し、胃内容物を完全に除去し肉質を安定させた400グラム以上のものを出荷しています。適度な脂肪含量と生け締めによる肉質保持を図っています。北浦養殖マサバ協業体が平成11年から養殖に取り組んでいます。



のべおか岩ガキ

旬が春から夏であることから、別名「夏ガキ」とも呼ばれている岩ガキは焼ガキやフライなど、様々な料理でその芳醇な味わいを楽しむことができます。



へべスぶり

柑橘のへべスの搾り粕をエサに混ぜた宮崎県初の「フルーツ魚」です。通常の養殖ブリに比べて血合いの変色や魚臭さが少なく、鮮度持ちがよいといわれています。



プライベート・ブランド PBブランド

売り出し中の 延岡独自ブランド

八郎さば

日向灘で生きたまま漁獲した夏の旬のゴマサバ(丸サバ)を、北浦湾内で5カ月以上無投薬養殖し、600グラム以上で出荷しています。出荷前に餌止めし胃内容物を完全に除去し肉質を安定させました。甘みのある脂が乗って美味しい魚です。



ほろ酔いカンパチ

ほろ酔いカンパチは、焼酎の搾り粕をエサに混ぜて育てたカンパチです。通常のカンパチに比べて、魚臭さが少なく、切り身の透明度が高いといわれています。



宮崎・延岡発!! 新鮮水産物

魚いお

パラダイスのべおか

延岡市水産物産地販売強化推進協議会
宮崎県延岡市東本小路2番地1号
TEL.0982-22-7020 FAX.0982-21-6204
E-mail suisan@city.nobeoka.miyazaki.jp

延岡のおさかな大集合!

黒潮洗う日向灘に面した宮崎県延岡市は、新鮮な水産物の宝庫です。
一年を通して獲れるバラエティに富んだ、美味しい魚たちを紹介します。



伊勢えび

漁獲量: 6 t
漁獲時期: 9月～3月
食べ方: 刺身、焼き物(グリル・ソテー)でサラダやパスタの具、フライ、天ぷら、無塩汁(みそ汁)



ブリ

漁獲量: 4,091 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、カルパッチョ、照り焼き、鍋物(しゃぶしゃぶ)、ぶり大根、煮つけ



サバ

漁獲量: 13,100 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、塩焼き、締めさば、みそ煮、さば寿司、フライ、唐揚げ

カンパチ

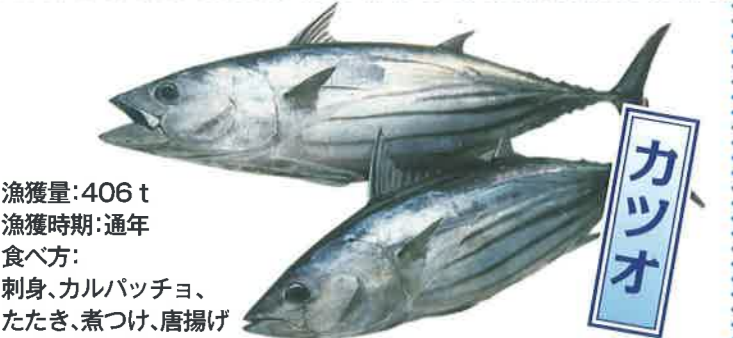
漁獲量: 2,063 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、焼きもの(幽庵焼き)、煮つけ、ムニエル、フライ



イワシ

獲量: 30,652 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身(カルパッチョ)、なめろう(みそたたき)、塩焼き、オイルサーディン、フライ、天ぷら、煮物、鍋もの

ウルメ イワシは 漁獲量 日本一!



カツオ

漁獲量: 406 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、カルパッチョ、たたき、煮つけ、唐揚げ



チリメン

漁獲量: 955 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 煮物、炒め物、おひたし、和え物



アジ

漁獲量: 3,608 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、なめろう(みそたたき)、塩焼き(干物)、酢締め、フライ、煮つけ



マダイ

漁獲量: 633 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、塩焼き、潮汁(鍋)、白子(焼く、鍋、その他)、真子(煮る、焼く)、ムニエル、フライ、鯛茶漬



メヒカリ

宮崎県のプライドフィッシュに認定!

漁獲量: 230 t
漁獲時期: 7月～4月
食べ方: 刺身、天ぷら、干物(塩焼き)、唐揚げ



マグロ

延岡市では主にキハダだよ

漁獲量: 390 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身(たたき)、づけ、寿司、カルパッチョ、ムニエル、フライ、角煮、ステーキ



みやこのサマシマス

淡水のヤマメを海水で養殖し、数倍の大きさに育てたもの。脂ののりとまるやかな味が特徴です。

1.2kg以上または40cm以上をひむか海やまめと呼ぶよ

漁獲時期: 春
食べ方: 刺身、カルパッチョ



アオリイカ

漁獲量: 19 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、干物、天ぷら、煮つけ

イカの王様

新鮮さに魚! おいしさに魚!
豊饒の海からの贈り物



アユ

漁獲量: 10 t
漁獲時期: 6月～12月
食べ方: 塩焼き、味噌焼き、背ごし(刺身)、甘露煮など



金フグ

漁獲量: 50 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 鍋、唐揚げ、干物、焼き物、刺身



シイラ

漁獲量: 144 t
漁獲時期: 通年
食べ方: 刺身、カルパッチョ、フライ、ムニエル