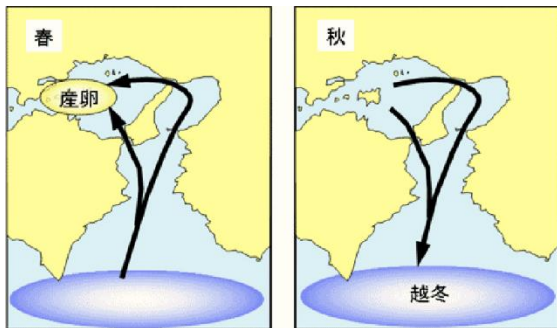


大阪湾では2回の漁期がある



＜全国漁業協同組合連合会 プライドフィッシュ公式サイトより＞

春に産卵のため太平洋から大阪湾を通って播磨灘へ。
秋から冬にかけて太平洋へ移動するため、サワラの通り道である大阪湾は2回の漁期があります。

サワラは出世魚

稚魚から成魚までの成長段階において異なる名称を持つ魚。稚魚から順に、サゴシ→ヤナギ→サワラ

魚庭の海再生プロジェクト × 大阪府立大学

サワラはあしが早いと言われるが...

漁獲何日後まで生食可能なのか？

詳しくは、「鮮度保持実験」ページで！

魚偏に春と書きますが、
秋が美味しいです。



魚は一般に頭側の方がおいしいといわれるが、
サワラは尾側の方が美味

目が黒く澄んでいるもの・エラが鮮やかな
赤色のものは鮮度が高い



60cm以上

旬の季節

秋から春

美味しい食べ方



＜サワラの西京焼き＞

西京焼きはもちろん、
新鮮なものは、
刺身、しゃぶしゃぶに！

さわら

【鯖春】

(標準和名：サワラ)



魚庭の海再生プロジェクト