

# マナガツオ

「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」

## ◎特徴

底びき網で主に冬に漁獲される。  
高級魚として関西地方では古くから珍重され、  
「西国にサケなく、東国にマナガツオなし」とい  
われる。有田地域で獲れる魚の中でも特においし  
いと、漁師さんたちからも人気がある。



## ◎旬

冬

## ◎産地

紀伊水道

## ◎生産量

36 t (H24年度、有田箕島漁協)



## ↓ 食べ方!

焼き物にすることが多いが、新鮮なものの刺身はとてもおいしい。有田地域では鍋の具にもなる。

**オススメ調理法：焼き物、刺身、鍋など**

◎出荷期間：冬

◎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)