

フカ（シロザメ・ホシザメ）

「サメってヒレ以外に食べられるの？」と思ってる方、
身もおいしいんです。

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

シロザメとホシザメは非常に良く似ているが、ホシザメは体に白いはん点がある。これら2種はサメ類の中でもアンモニア臭が出にくく、一番おいしい。

箕島では、冠婚葬祭など皆が集まった時に湯引きを食べる。



◎旬

周年だが、特に夏

◎産地

紀伊水道

◎生産量

88 t（H24年度、有田箕島漁協）



**フカの湯引き
（酢味噌で食べる）**

↓ 食べ方！

新鮮なものは刺身にすることができる。また湯引きしたものに辛子酢みそをかけて食すと美味しい。その他、フライやムニエルにすることができる。

オススメ調理法：刺身、湯引き、フライなど

○出荷期間：周年

○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）