

赤身魚と白身魚の両方の身質を持つ青魚。
栄養価に優れ、味が良いので「アジ」

あじ (マアジ)

○特 徴：

紀伊水道沿海で、主に巻き網で漁獲されるため、漁獲量が安定的で多く、日高地方の主要な魚種となっています。

その他、一本釣りで釣られるものは特に鮮度が高く刺身で食べると非常に美味しいです。

その味の良さは江戸時代の文献でも絶賛されており、日本の食卓にもっとも多く登場する馴染み深い魚です。



○食べ方：

刺身、開き干し、塩焼き、南蛮漬け、なめろうなど調理方法は多様多彩。特に「アジフライ」は定食屋の定番メニューといえるほどです。

○ 旬：春～夏

○産 地：紀伊水道沿岸

○生産量： 315 t（平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 通年

○加工品 ：干物（時期・サイズによって内容量は変化）