

田辺市では、お正月に欠かせない特別な魚。肉厚の白身で、煮付けにすると身離れが良く、プリプリとした食感が楽しめる

### イガミ（ブダイ）

○特徴：

紀南地方で刺網により漁獲される磯魚で、海藻類を主食とする秋から冬時期は、臭みもなく美味。田辺周辺では、古くから正月に食べることで知られている。

○食べ方：

田辺周辺では、正月に鯛ではなくイガミを重宝し、煮付けで食べる習慣がある。煮付けは冷ますと煮こごりができ、プリプリとした食感の白身に絡めて食べると美味。その他、鍋や干物に向く。

○水揚げ時期：11月～1月

○産地：紀南地方沿岸域

○生産量：

3 t（H24年度、和歌山南漁協）



○取扱先：和歌山南漁業協同組合田辺本所（0739-22-8520）

○出荷期間：11月～12月

○販売単位：鮮魚 1尾