



## イボダイ〔疣鯛〕

季節：秋

特徴：徳島県ではボウゼという名前のほうが馴染みがある魚かもしれません。体の表面がヌルヌルしていますが、これは粘液が分泌しているためで、新鮮なものほどヌメリがあります。イボダイ(ボウゼ)は徳島の秋を彩る魚です。

調理方法：塩焼き・姿寿司・干物・煮つけ など