



カマス〔鯛〕

季節：秋

特徴：鳴門市沿岸から阿南市沖にかけて漁獲され、6月～11月頃、私たちが目にするカマスは「ヤマトカマス」と「アカカマス」です。

一般的にヤマトカマスの旬は夏から秋、アカカマスの旬は冬から春とされています。黄色がかっているのがアカカマスの特徴です。干物にすると一際味に旨味が加わります。

調理方法：塩焼き・干物・天ぷら など