



マサバ〔真鯖〕

季節：冬

特徴：大きいものになると体長50cm位にまで成長します。紡錘形(ぼうすいけい…円柱状でまん中が太く、両端がしだいに細くなる形)で細長く、断面は円に近い形をしています。マサバは一年中出回っていますが、旬の時期といえば秋～冬です。ちなみにマサバとゴマサバの見分け方は、マサバは模様がうっすらと見え、金色のラインが見えます。ゴマサバは体の中心部から広い範囲にかけて黒い斑点が沢山ありますので、ここで見分けます。

調理方法：焼き魚・煮つけ・シメサバ・たたき など