



ゴマサバ〔胡麻鯖〕

Spotted chub mackerel

一般的に「マサバ」より下に見られがちだが、高知県西部ではブランド化をされた高級魚。
保存・輸送技術の進歩により生食の幅が広がっている。

漁獲直後の活〆の技術が重要。

また、節・干物・総菜などの加工品原料としても重宝されている。