



オオグチ（ヒラメ）〔鮓〕  
Olive flounder

左「ヒラメ」に右「カレイ」。

白身の高級魚とされていて、脂の乗ったエンガワは絶品。徳島では『オオグチ』と呼ばれ、春に5kgを超える大型が水揚げされることもある。種苗放流が盛んに行われており、種苗生産技術が発達する前は、餌の影響で背中の一部が白いヒラメができ、放流魚の目印となっていた時期がある。