

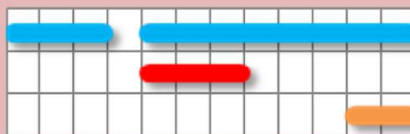
今や小型底びき網を支える重要種

メイタガレイ ナガレメイタガレイ

(地方名:ホンメタ・バケメタ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



メイタガレイ (ホンメタ)



ナガレメイタガレイ (バケメタ)



肉質・味

小型のカレイながら身は肉厚で、白身でくせがなく美味しい。バケメタは、ホンメタに比べ水っぽく柔らかい。



調理方法

ホンメタの刺身は甘く美味しい。関西では活魚を珍重しその刺身は超高級品。しかし、バケメタは身が柔らかく刺身には向かない、刺身で食べ比べると違いは一目瞭然。唐揚げも定番。二度揚げすると骨まで食べられる。煮つけ、塩焼きも美味しい。調理のコツは、体表に独特の匂いがあるため、皮を取り除き、皮の匂いを身につけないようにすること。また、体表につやがあり、斑紋がはっきりしているものが鮮度が良い。

名前の由来

ホンメタ：本家本物のメイタガレイ。
バケメタ：ホンメタに非常に酷似するがちょっとだけ変わって（化けて）いることから。

棲息場

水深150m以浅の砂泥底。
バケメタの方が深くまで分布する。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長30cm位になる。流通サイズは、20cm位のものが多い。

水揚量(H 21 年)

メイタ : 4トン
バケメタ : 34トン

産地 田後港、鳥取港、赤碕港、境漁港。

栽培・資源管理取組

全長14cm未満の個体の再放流。
稚魚の発生量が多い場合は、小型底びき網の網目を拡大。



- 両種は体表の模様とウロコの形で見分けられる。ホンメタの黒色の模様は不規則で、ウロコは米粒状。バケメタの黒色の模様は規則的で丸く、ウロコも丸い。
- 産卵期は、ホンメタでは12～1月、バケメタはそれよりやや遅く1～3月。
- 関西では、ハモ、キジハタ等とともに夏にはなくてはならない高級魚。
- メイタガレイの名前は、両目の間が板の様に硬く盛り上がっていることから「目板(めいた)」、またその場所に2本の骨性突起(棘)があり手で持つと痛いから「目痛(めいた)」に由来すると言われている。

沿岸漁業 小型底びき網など