

鮮魚より、干物が格段に美味しい。

ソウハチ

(地方名 エテガレイ、イテガレイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

エテガレイ：お猿の顔に似ているから（両目が接近していて猿の目に似ている）

棲息場

山陰沖では水深150m～250mのやや深い海底。

大きさ(流通サイズ)

雌は全長30cm（体重250g）、雄は全長22cm（体重90g）。

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約457トン

栽培・資源管理取組

ソウハチは、数年に一度大発生することが知られているが、そのメカニズムは不明。その解明に向けて水産試験場は、ソリネットと言う採集漁具を使用して着底まもない幼魚の調査を実施している。



めったにお目にかかれないが、非常に鮮度の良いものの刺身は美味で、ヒラメをも凌駕する。



肉質・味

身はやや肉厚で、やや水っぽい。鮮度低下に伴い水っぽさが増す。皮に独特の臭みがあり、調理に限られるが、大人の味、通の味。



調理方法

脂に独特の風味が有るが、干物にすると生きてくる。干物原料として名高い。大型のものは、切り身で煮つけ、塩焼き。皮をしっかり洗うことが、調理のポイント。



- 隠岐諸島西方から山口県見島沖にかけては、ソウハチの日本有数の大漁場。
- 鳥取県は全国屈指の水揚県。北海道に次ぐ2位の座を島根県と争う。
- 島根県産に比べ鳥取県産の漁場は沖合で、大型のものが多く。
- カレイ類の中でも頭が尖り、口が大きいのが特徴。