

お魚のことをもっと知ろう！

ホウボウ



撮影場所：唐戸市場内（唐戸魚食塾：魚料理教室）

漢字 「魴鮆」

特徴 北海道南部以南から南シナ海まで分布。全長50cm。沿岸の浅所や内湾からほぼ400m水深の砂泥底に生息し、胸びれにある左右3本ずつの脚の様な軟条で海底を歩くように砂の中の獲物を探す。「ホウボウ」は方々這い回るということから由来したとも言われる。体形は硬い大きな頭の後ろに尻すぼみに円錐状の胴体がある。頭が大きく歩留まりは悪いが、上質の白身で美味。以前に比べ最近では入荷量が増え、以前の高級魚から価格も下がり、最近ではスーパーなどでも売られるようになった。沖合い底引き網などで漁獲される。

旬 産卵前の秋から春

小売相場 30～40cm級で300～400円程度

食べ方 刺身、吸物など