

お魚のことをもっと知ろう！

マサバ



撮影場所：唐戸市場内（酒井幸商店）

漢字 「真鯖」

特徴 沿岸の表層を大群をなして回遊し、内湾に入ることがある。全世界の暖海域に分布する。腹部に黒い斑紋があるゴマサバに対して、マサバにはない。日本では古くから馴染みの深い魚。巻網や釣りで多量に漁獲される。全長40～50cm。イワシ類などの小魚や小型甲殻類をえさとし、小さい歯が多いことから「小歯（サバ）」に由来する説がある。産卵期は2～8月で、産卵後の衰弱が回復した秋から冬にかけて最も美味。

旬 秋から冬

小売相場 30cm級の鮮魚で800～900円

食べ方 刺身、しめ鯖、塩焼き、味噌煮など。