

お魚のことをもっと知ろう！

マアジ



撮影場所：唐戸市場内（田上商店）

漢字	「真鯨」
地方名	「アジ」「ホンアジ」「ヒラアジ」など
特徴	生息域は、日本各地の沿岸から東シナ海。回遊型と居付き型がある。 大きさは、最大で50センチ程度。 大きさで、アジゴ、小アジ、中アジ、大アジと呼び分けることが多い。 北浦の沖合の海域は、瀬つきアジと呼ばれ、瀬に定着する一群もあり、このアジは体高が大きくふくらみがある上、頭部もやや丸みを帯びており、味も身が締まっていて美味。
旬	年間通してあるが、特に4月から11月にかけて
小売相場	小アジ（1kg）1,000～1,200円位（目安100g級10匹） 中アジ（1kg）1,500円位（目安200g級5匹）
味	青魚であるがくせがない。
食べ方	お刺身、塩焼き、フライなどが定番でやっぱり美味しい。 ほかに、南蛮漬けやなめろうなどにしても美味。