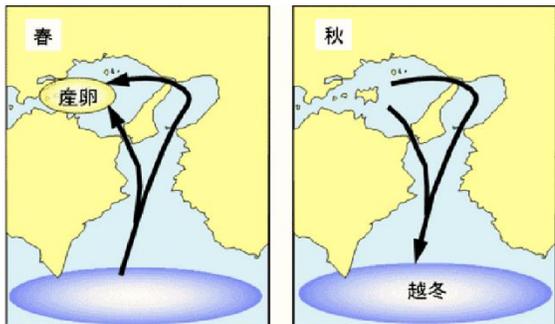


## 大阪湾では2回の漁期がある



<全国漁業協同組合連合会 プライドフィッシュ公式サイトより>  
春に産卵のため太平洋から大阪湾を通って播磨灘へ。  
秋から冬にかけて太平洋へ移動するため、サワラの  
通り道である大阪湾は2回の漁期があります。

## サワラは出世魚

稚魚から成魚までの成長段階において異なる名称を  
持つ魚。稚魚から順に、サゴシ→ヤナギ→サワラ

### 魚庭の海 再生プロジェクト × 大阪府立大学

サワラはあしが早いと言われるが・・・

漁獲何日後まで生食可能なのか？

詳しくは、「鮮度保持実験」ページで！

魚偏に春と書きますが、  
秋が美味しいです。



魚は一般に頭側の方がおいしい  
といわれるが、  
サワラは尾側の方が美味

目が黒く澄んでいるものは鮮度が高い



60cm以上

旬の季節

秋から春

魚屋さんおすすめ  
美味しい食べ方

塩焼き、刺身、しゃぶしゃぶ！

さわら

【鯖】

(標準和名：サワラ)



魚庭の海再生プロジェクト