

生息域：南日本から南シナ海

大阪湾での漁獲量は
約200トン/年！
(2005年時点)

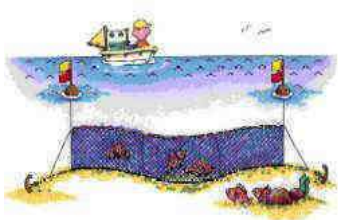


しかし、年々漁獲量は低下しています・・・

主な漁法

夏：刺網漁

冬：小型底引き網漁



<大阪府ホームページ 大阪湾での漁法より>

大阪湾で一年中獲れるのは、この魚種だけ！

実はフランス料理に
使われています。



夜行性
貝やエビを餌とする

ウロコがはがれやすい

頭も食べられる

最大45cm

旬の季節

冬から春

皮がおいしいので、剥がさないで！

美味しい食べ方



<アカシタのから揚げ>

小サイズ (約20cm)

一夜干し、から揚げなど。

大サイズ (約40cm)

塩焼き、煮つけなど。

あかした【赤舌】

(標準和名…イヌノシタ)



魚店再生プロジェクト