

春を告げる、透き通った身の美しい魚サヨリ

▶ おさかなレシピ



[サヨリの一夜干し](#)

[サヨリの刺身](#)

[サヨリの塩焼き](#)

▶ 基本情報



旬

春・秋

漁法

船びき網、小型定置網

主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市、常滑市

◀ 細長い体が美しい「細魚」、「針魚」「春の気品の高い魚」とも形容される上品さが持ち味です

突き出たあごと細い体が特徴で、漢字では「細魚」、「針魚」と書かれます。

和名の由来のひとつに、多く集まることを意味する「沢寄り」が訛ったという説があります。群れを成すので網で漁獲され、伊勢湾・三河湾では「さより船びき網」という漁法もあります。春と秋に岸に寄って来るところを狙う堤防釣りで人気があります。

体の後半部を蛇行させて泳ぐのですが、驚いたときや外敵に追われた時は、ひと跳びで数メートルもの距離を飛ぶそうです。

産卵前の3～6月が一番美味しいと旬とされ、春は最高級の寿司ダネとなりますが、秋も美味しく食べられます。刺身にすると透き通った身が美しく、淡泊で上品さが持ち味の魚です。