


刺胞動物

和名 (地方名)	ビゼンクラゲ	主な漁獲域 (生息域)	瀬戸内海，九州，朝鮮半島，中国太平洋沿岸
特徴	ビゼンクラゲ科。古くから食用とされており，塩蔵品は中華料理の原料とされる。食用クラゲの中で最も漁獲量が多い。		
食べ方	中華料理（前菜：ハイジョーピ），酢の物，和え物。		
主な加工品	塩蔵品，乾燥品（干しくらげ）。		
カサの大きさ		45cm程度	
			

原索動物

和名 (地方名)	マボヤ (ホヤ)	主な漁獲域 (生息域)	北日本沿岸各地，特に三陸地方，東北地方で養殖
特徴	ピウラ科に属す。体中にいぼ状の突起物が付着している。俗に「海のパイナップル」といわれている。		
食べ方	酢の物，白焼き，天ぷら。		
主な加工品	乾製品，くん製品，塩辛，珍味加工品など。		
旬：夏 (6～8月)	全長15cm程度		