

アカエイ 【赤鱧、赤鱧／トビエイ目アカエイ科】

旬 冬

全長 約200cm

地方名称 エイ(県下)



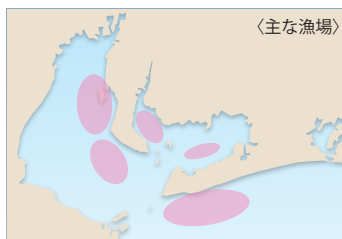
生産の状況

【生産量】H28年：エイ類22t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市、美浜町

【主な漁法】小型底びき網、小型定置網、沖合底びき、さし網

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

アカエイは、尾のつけ根に毒針があり、大変危険です。自分でさばく時は注意しましょう。

姿から想像できない…この美味しさは意外です

◎アカエイの煮つけ

材料(4人分)

アカエイのヒレ4切れ、
しょうゆ、砂糖(ザラメ)、
みりん、ショウガ1片

- ①アカエイのヒレは、出刃包丁でぬめりをこそげ取り、良く水洗いして熱湯をかけ、よごれを取る。臭いがあるのでぬめりを充分取り除く。
- ②鍋にしょうゆ3、砂糖1.5、水1の割合で煮汁を煮立て、ショウガの薄切りを入れ、①を並べ、落としぶたをして、中火で10分程煮る。最後にみりんを少々加える。
- ③アカエイの肝を一緒に煮ても美味しい。
- ④煮こごりも一緒にどうぞ。

◎アカエイのから揚げ

材料(4人分)

アカエイのヒレ4切れ、
しょうゆ大さじ2、
酒大さじ2、
ショウガ汁少々、
片栗粉適量、食用油適量

- ①アカエイのヒレは、出刃包丁でぬめりをこそげ取り、良く水洗いして熱湯をかけ、よごれを取り、食べやすい大きさに切り分ける。
- ②しょうゆ、酒、ショウガ汁を合わせ、①を10分ほど漬け込み、汁気をふき取る。
- ③②に片栗粉をまぶし、油で揚げる。



アカエイの平衡石



※顕微鏡でしか見ることはできません。

大きさ0.01~0.02mm/103cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。

毒のトゲに注意!