

アカカマス 【赤梭子魚／スズキ目カマス科】

旬 **秋**

全長 約50cm

地方名称
カマス(県下)
ホンカマス(幡豆)



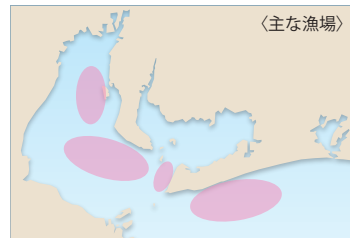
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】常滑市、南知多町、西尾市、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網、さし網

【漁期】 春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

干物に挑戦

◎カマスの一夜干し

材料(4人分)
カマス4尾、
塩適量

- ①カマスはウロコを落とし、開いて内臓を取り除き、水洗いする。
- ②①を海水程度(約3%)の塩水に30分程漬け、半日程度干す。

鮮度の良いカマスは塩焼きが一番

◎カマスの塩焼き

材料(4人分)
カマス4尾、
塩少々、
レモン1/2個

- ①カマスは、ウロコを取って水洗いし、飾り包丁を入れる。(鮮度の良いものは、内臓を取り出さずに丸のまま焼くと美味しい。)
- ②①に塩少々を振って、こんがり焼く。
- ③レモンのくし切りを添える。

カマスは、白身の上品な魚です。刺身や、開いて中骨を取って、天ぷら、から揚げなどに。

