

アカムツ

【赤鮭／スズキ目ホタルジャコ科】

旬 冬

全長 約50cm

地方名称 ノドグロ



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】蒲郡市

【主な漁法】沖合底びき網、小型底びき網

【漁期】春 秋 冬



料理して食べよう!

アカムツの旨味を生で味わう

◎アカムツの刺身

材料(4人分)
アカムツ1尾、
ワサビ適量

- ①アカムツはウロコと内臓を取り除いて水洗いし、3枚におろす。
- ②皮と身の間が美味しいので皮はひかずに、皮目を軽くあぶる。(湯通しでも可)
- ③食べやすい大きさに切り、わさびを添える。

脂がしたたって、頬が落ちそうな美味しさ

◎アカムツの塩焼き

材料(4人分)
アカムツ4尾、塩適量

- ①アカムツはウロコ、内臓を取り除き、水洗いして水気をふき取る。
- ②①に塩を振る。
- ③②を遠火でじっくり焼き上げる。

漁師推薦

◎アカムツの吸い物

材料(4人分)
アカムツの頭1尾分、
長ネギ、タマネギ適量、
卵2個、塩、しょうゆ少々

- ①アカムツの頭を軽くあぶる。
- ②沸騰した湯に①を入れ、アクを取りながら、弱火で5分程だしを取り、頭を取り出す。
- ③②に長ネギの斜め切り、タマネギの薄切りを入れ、塩としょうゆで味を整え、最後に溶き卵を入れる。

アカムツは脂ののって、とても美味しい魚です。
濃いめの味付けで煮つけや、ぶつ切りにして
鍋などにします。

