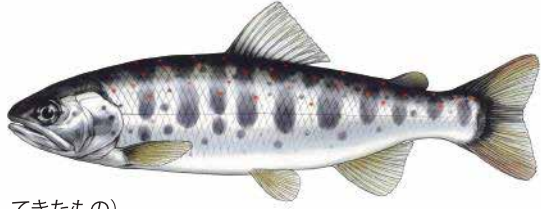


アマゴ【甘子／サケ目サケ科】

旬 **夏** サツキマスは**春**

全長 約25cm

地方名称 アメノウオ(三河山間部)
サツキマス
(降海し翌年の春、川に遡上してきたもの)



生産の状況

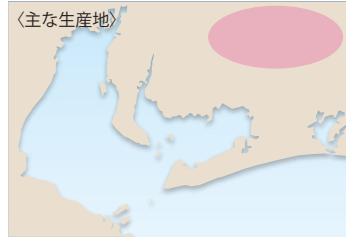
【生産量】統計なし

【主な生産地】木曾川水系、矢作川水系、豊川水系、
天竜川水系

【主な漁法】釣り、さし網、養殖

【漁期】 **春** **夏**

〈主な生産地〉



料理して食べよう!

アマゴと言えばこれ

◎アマゴの塩焼き

材料(4人分)

アマゴ

(20cm位のもの)4尾、

塩適量、大根おろし適量、

スタヂ2個

- ①アマゴは、塩で体表のぬめりを取り、ウロコを取る。
- ②①の腹に包丁を入れて内臓を取り除き、水できれいに洗う。
- ③②の水気をふき取り、塩小さじ1/3程度を両側に振る。
- ④焼き網をよく焼き、③に金串を打って焼く。火加減は、強火の遠火で炎を立てずがコツ。
- ⑤器に盛りつけ、大根おろしとスタヂを添える。

木曾川の春の味

◎サツキマスご飯

材料(4人分)

サツキマス1尾、

二杯酢(酢3カップ、

水1カップ、砂糖大さじ3)、

米1升、タケノコ、

フキ適量、しょうゆ、砂糖、

みりん適量

- ①サツキマスは3枚におろし、皮をひく。
- ②酢を一煮立ちさせ冷ましてから混ぜ合わせた二杯酢に①を一晩漬ける。
- ③タケノコ、フキを細かく切って、砂糖、しょうゆ、みりんので好みの味に煮る。
- ④米を炊き上げ、お釜の中に②を乗せて5分ほど蒸らし、③を入れて混ぜ合わせる。

