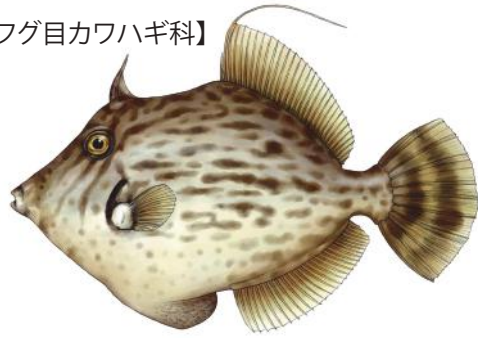


カワハギ【皮剥／フグ目カワハギ科】

旬 秋

全長 約30cm

地方名称
ギマ(県下)
ホンギマ(豊浜)



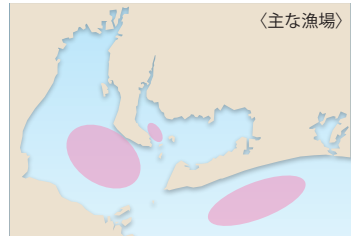
生産の状況

【生産量】H28年:カワハギ・ウマツラハギ
111t(県水産課調べ)

【主な生産地】西尾市、蒲郡市、南知多町、碧南市

【主な漁法】小型底びき網、小型定置網

【漁期】春 夏 秋



(主な漁場)

料理して食べよう!

フグのよう

◎カワハギの薄造り

材料(4人分)
カワハギ4尾、ネギ、
もみじおろし、
ポン酢各適量

- ①カワハギの角の後ろに背骨まで包丁を入れ、頭をむしり取る。内臓が付いてくるので、ひ臓(薄茶色の小さな玉。破れると苦い。)を潰さないように肝を取り出す。
- ②皮をむき三枚におろす。背骨に沿って身の真ん中にある小骨を切り取る。
- ③②を薄く切る。
- ④肝は10分ほど流水にさらし、包丁でたたいて細かくし、③と和える。
- ⑤ネギの小口切り、もみじおろしを添えて、ポン酢またはしょうゆでいただく。



小さなカワハギでも美味しく

◎カワハギの煮つけ

材料(4人分)
カワハギ4尾、ショウガ1片、
しょうゆ大さじ3、酒大さじ2、
みりん大さじ2

- ①カワハギは、腹側にある骨を持って前方に強く引いて皮をむき、内臓を取り除いて水洗いし、飾り包丁を入れる。肝は丁寧に取り出す。
- ②水1カップ、しょうゆ、酒、みりんを煮汁を煮立て、
①と肝、ショウガの薄切りを入れ、落とし蓋をして中火で7〜8分煮付ける。



皮をむいて開いた身を、しょうゆ、砂糖、みりんを混ぜた漬け汁に10分程漬けて半日干すと、美味しい干物ができます。ウマツラハギやギマもカワハギと同じように皮をむき、刺身や煮つけ、鍋物などにします。



ウマツラハギ



ギマ

