

サツパ

【搦双魚／ニシン目ニシン科】

旬 夏

全長 約15cm

地方名称 キンカワ、キンカ(県下)



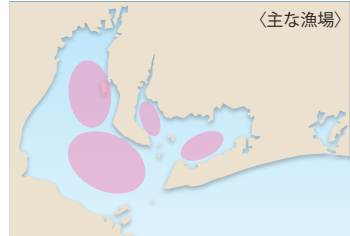
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、碧南市、蒲郡市

【主な漁法】まき網、船びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

瀬戸内地方で言うママカリとはサツパのこと

◎サツパの酢の物

材料(4人分)
サツパ20尾、甘酢
(酢大さじ5、砂糖大さじ5)、
つけ合わせ(キュウリ、
ショウガ)適量、塩適量、
酢適量

- ①サツパは、ウロコを取り、頭と腹を切り落として水洗いし、三枚におろす。
- ②①の両面に塩を振り、半日程おいて、酢で洗う。
- ③甘酢を合わせ、②に半日程漬ける。
- ④キュウリの薄切り、針ショウガを添える。

南知多のお正月の料理でした

◎サツパのおから漬け

材料(4人分)
サツパ20尾、おから、塩、
砂糖、酢各適量、
赤唐辛子1本

- ①サツパのウロコを取り、頭と腹を切り落として水洗いし、腹側に切れ目を入れる。
- ②①に多めの塩をし、数日、冷蔵庫におく。
- ③②を生酢につけ込み、2日ほど冷蔵庫におく。
- ④おからに赤唐辛子の小口切りを加え、酢と砂糖でしっとりと煮て、冷ます。
- ⑤③の切れ目に④を詰める。
- ⑥密閉容器に④と⑤を交互に重ねて入れ、冷蔵庫に2~3日おく。
- ⑦サツパをおからと一緒にいただく。

