

# スズキ【鱸／スズキ目スズキ科】

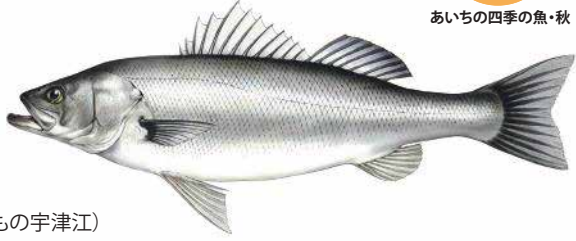


あいちの四季の魚・秋

旬 夏・秋

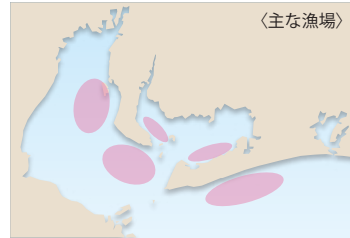
全長 約100cm

地方名称  
マダカ(中型のもの県下)  
セイゴ(小型のもの県下)  
ナナイチ(30cm位のもの宇津江)



## 生産の状況

- 【生産量】H28年:スズキ類629t(全国第3位シェア8.5%)
- 【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市、碧南市、田原市、常滑市
- 【主な漁法】小型底びき網、釣り、小型位置網、船びき網、さし網
- 【漁期】 夏 秋



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

### ◎スズキのホイル焼き

材料(4人分)

スズキ切り身4切れ、  
タマネギ1個、きのこ、  
レモン、バター、  
粗挽きコショウ

- ①アルミホイルにスズキの切り身、タマネギの輪切り、きのこ、バターの順に乗せ、粗挽きコショウを振り、最後にレモンスライスをのせてアルミホイルで包み込む。
- ②オーブントースター、グリルなどで焼く。

### ◎スズキのガーリックハーブソテー

材料(4人分)

スズキ切り身4切れ、  
塩・コショウ少々、  
【バセリバター】バセリ2本、  
バター20g、おろしにんにく少々、  
マヨネーズ小さじ4、パン粉  
大さじ4、粉チーズ小さじ2、  
衣用バセリ少々、オリーブ  
オイル適量、バター20g、  
プチトマト、チャービル適量

- ①スズキの身の真ん中に横から包丁で袋状の切り込みを入れて、塩、コショウをふり、【バセリバター】を詰めます。マヨネーズを全体に塗り、パン粉をまぶします。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱して、スズキ、バターを入れて両面に焼き色をつけます。
- ③お皿に盛って、プチトマト、チャービルを飾ります。



スズキの切り身を、豊浜で作られたカタクチイワシの魚しょう「しこの露」3:酒1の漬け汁に30分程漬け込んで焼く「魚しょう焼き」もコクがあって美味しい。  
夏は、刺身や塩焼きで。



### スズキの耳石



レベル ★☆☆☆☆  
大きさ 11.7mm/29cm  
○この欄の見方は巻末をご覧ください。