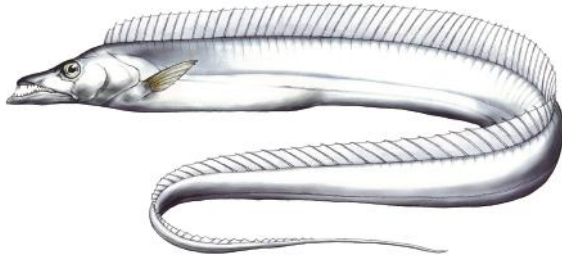


タチウオ 【太刀魚／スズキ目タチウオ科】

旬 夏

全長 約150cm

地方名称
タチ(県下)
カタナ(三谷)



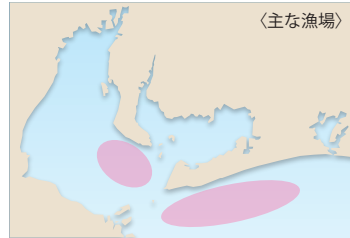
生産の状況

【生産量】H28年:60t

【主な生産地】南知多町、西尾市

【主な漁法】小型底びき網、釣り、船びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

◎タチウオの揚げ煮

材料(4人分)
タチウオ4切れ、
小麦粉適量、食用油適量、
A(だし汁2カップ、酒大さじ2、
砂糖大さじ3、しょうゆ大さじ4、
赤唐辛子1本)

- ①タチウオは、内臓と背びれを取り除き、水洗いする。
- ②①に小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ③Aを煮立て、揚げたての②を入れてサッと煮る。



◎タチウオのカルパッチョ

材料(4人分)
タチウオ適量、
オリーブオイル大さじ1、
レモンのしぼり汁大さじ1、
塩・コショウ少々、
トマト1個、クレソン適量

- ①タチウオは、内臓を取り除き水洗いし、三枚におろし、腹骨をそぎ取る。
- ②①の皮目を直火であぶり、氷水に取る。
- ③トマトを湯むきしてこま切りにし、オリーブオイル、レモンの絞り汁、塩・コショウと合わせる。
- ④②の水気をふき、食べやすい大きさに切って器に並べ、③をかけ、クレソンを飾る。



タチウオは、干物や煮魚でも美味しくいただけます。バター焼きや天ぷらも。

煮汁は、水1カップ、酒大さじ2、しょうゆ1カップ、みりん大さじ2、砂糖小さじ2の割合の濃いめの味付けでさっと煮て、煮すぎないように。

刺身は、身が割れやすいので三枚におろしたら皮をひかないで削ぎ切りになります。



タチウオの耳石



レベル ★★☆☆

大きさ 5.6mm//60cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。