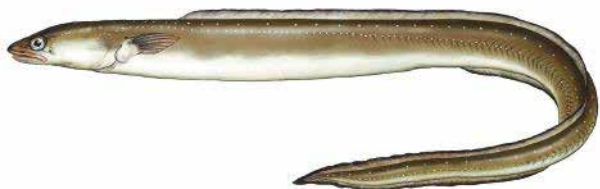


マアナゴ 【真穴子／ウナギ目アナゴ科】

旬 夏

全長 約60cm

地方名称
メジロ(県下)
ホンメジ(師崎、三谷)



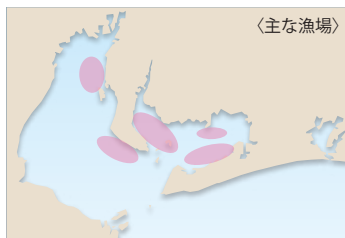
生産の状況

【生産量】H28年:アナゴ類319t(全国第4位、シェア8.9%)

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市、碧南市、常滑市、田原市

【主な漁法】小型底びき網、かご

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

ふわふわの煮アナゴのドンブリです

◎マアナゴ丼

材料(4人分)
マアナゴ開き8尾、
A(水2カップ、酒1カップ、
砂糖大さじ4、
しょうゆ3/4カップ、
ショウガ薄切り)、
みりん1/4カップ、
B(卵4個、塩少々)、
ご飯4人分

- ①マアナゴは、頭を落として水で洗い、まな板の上で熱湯をかけ、包丁でぬめりをこそげ取る。
- ②鍋にAを入れて、アナゴの皮を下にして並べ、落とし蓋をして火にかける。
- ③②が沸騰したらあくをすくい取りながら、中火で10分程煮て、仕上げにみりんを加える。
- ④マアナゴを取り出し、煮汁を少々煮詰めてタレを作る。
- ⑤炊きたてのご飯に半量の刻んだマアナゴとタレを混ぜる。
- ⑥⑤を丼に盛ってBで作った薄焼き卵の短冊切りを敷き、残りのマアナゴを乗せる。



◎マアナゴのカラッと香り揚げ

材料(4人分)
マアナゴ開き12尾、
小麦粉大サジ3、
粉青のり少々、ゆかり少々、
すりごま少々、レモン1/2個、
パセリ4本、食用油

- ①マアナゴは、ぬめりを水でさっと洗い水気をふき取り、頭を取って、3~4つに切る。
- ②小麦粉に粉青のり、ゆかり、すりごまを混ぜ、①にまぶす。
- ③油でカラッと揚げ、レモンとパセリを添える。



天ぷら、煮アナゴの巻き寿司、干物など。



マアナゴの耳石



レベル ★★☆☆☆

大きさ 4.4mm/37cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。