

# マハゼ

【真鯨／スズキ目ハゼ科】

旬 秋

全長 約20cm

地方名称 ハゼ(県下)



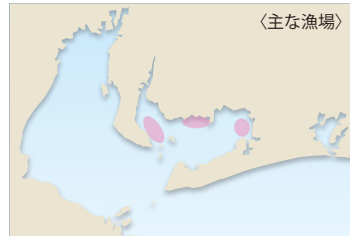
## 生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、碧南市、西尾市

【主な漁法】小型底びき網、小型定置網、さし網

【漁期】  春  夏  秋  冬



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

ハゼの定番

### ◎マハゼの天ぷら

材料(4人分)  
マハゼ適量、卵、小麦粉、  
食用油、ざるそばのつゆ、  
大根おろし

- ①マハゼはウロコを取り、頭と内臓を取り除いて水洗いして開き、骨を取り、水気を取る。
- ②小麦粉、卵、水で天ぷらの衣を作る。
- ③①に小麦粉を薄くまぶして②を付け、180度の油で手早く揚げる。
- ④つけ汁は、市販のざるそばのつゆに大根おろしを添える。

たくさん釣れたら佃煮に

### ◎マハゼの佃煮

材料(4人分)  
マハゼ500g、しょうゆ大さじ4、  
砂糖大さじ3、みりん小さじ1、  
番茶1リットル

- ①マハゼは、内臓を取り除き、水洗いする。
- ②①を金網でさっと焼く。焼くと身がこわれにくくなる。
- ③鍋に②を並べ、番茶を入れて弱火で1時間ほど煮る。
- ④お茶がヒタヒタになったら、しょうゆ、砂糖、みりんを入れて、煮詰める。

上品な味わいです

### ◎マハゼの昆布じめ

材料(4人分)  
マハゼ20尾、水1カップ、  
塩大さじ2、  
昆布15cm程度のもの2枚、  
ワサビ

- ①マハゼはウロコを取り3枚におろす。このまま刺身でも、もちろん美味。
- ②塩水に①をくぐらせて水気を切り、昆布にはさんで約1時間おく。
- ③②の皮をひく。
- ④器に盛り、ワサビを添える。

