

メバル 【眼張／カサゴ目フサカサゴ科】

旬 冬・春

全長 約30cm

地方
名称
ワガ（豊浜、師崎）
バットウ（県下）



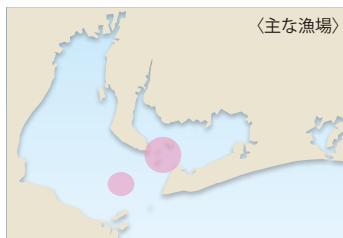
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、西尾市

【主な漁法】釣り、さし網、小型定置網

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

淡泊な白身がコロコロと

◎メバルの煮つけ

材料(4人分)

メバル4尾

しょうゆ大さじ3

酒大さじ2、みりん大さじ2

砂糖小さじ2、ショウガ1片

①メバルはウロコと内臓を取り除き、水洗いして、片側に飾り包丁を入れる。

②鍋に水1カップ、しょうゆ、酒、みりん、砂糖を入れ、煮立て、①とショウガの薄切りを入れ、落とし蓋をして中火で5分程度煮る。

③②を器に盛り、煮汁をかける。



塩焼きでも

