

# ユメカサゴ

【夢笠子／カサゴ目フサカサゴ科】

旬 冬

全長 約20～30cm

地方名称 ワガ(蒲郡)



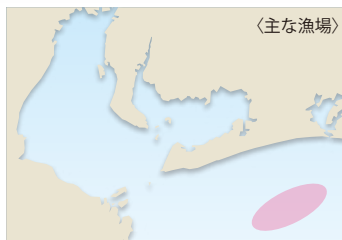
## 生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】蒲郡市

【主な漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

脂があって白くきめ細かな上質な味

### ◎ユメカサゴの煮付け

材料(4人分)  
ユメカサゴ4尾、  
A(しょうゆ1/3カップ、  
酒1/3カップ、  
みりん大さじ2、  
砂糖大さじ2、水3カップ)  
ショウガ1片

- ①ユメカサゴは、ウロコを落として内臓を取り除き、水洗いする。
- ②鍋にAとショウガの薄切りを入れて煮立て、①を入れ、中火で15分ほど煮る。
- ③身を食べた後、骨に湯をかけて吸い物にすると美味しい。



塩焼きは、皮が美味しい。

