

ヨリトフグ 【フグ目フグ科】

旬 冬

全長 約40cm

地方名称 チョウチンフグ(西浦、形原)



生産の状況

【生産量】H28年:その他フグ類81t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市、碧南市

【漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



料理して食べよう!

まったり・濃厚なフグ鍋で暖まろう

◎フグ鍋

材料(4人分)

処理したヨリトフグ600g、
ハクサイ1/4個、
シイタケ8個、長ネギ1本、
ダイコン1/4本、
エノキ1袋、豆腐1丁、
昆布10cm角1枚、
ボン酢適量

- ①ヨリトフグは、さっと湯通して水気を切る。
- ②ハクサイはざく切り、長ネギは斜め切り、ダイコンは3mm厚位のイチヨウ切り、シイタケ、エノキは石づきを切り落とし、豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ③土鍋に水と昆布を入れて火にかけ、煮立ったら昆布を取り出し、①とダイコンを入れる。
- ④③が煮立ったら残りの具材を入れ、蓋をして一煮立ちさせる。(ヨリトフグの皮は煮すぎるとトロトロになってしまうので、残りの具材を入れる時に一緒に加える。)

切り身をから揚げに。

愛知県の海域では色々な種類のフグが漁獲され、水揚げされています。

フグは毒の有無にかかわらず、県ふぐ取扱い規則条例で、ふぐ処理師が処理したものでなければ食用としての販売ができません。

自分でさばいたりしないで、専門家が処理したものを利用しましょう。

ヨリトフグの耳石

レベル ★★★★★☆

大きさ 0.9mm/24cm

○この欄の見方は巻末をご覧ください。

免許が無いとさばいてはダメ



シロサバフグ



コモフグ



ヒガフグ



シマフグ