

マクサ

【真草／テングサ目テングサ科】

旬 春

全長 約30cm

地方
名称 テングサ



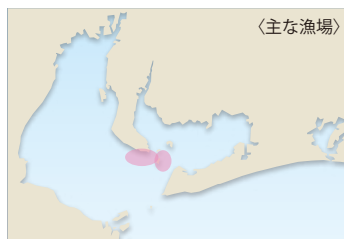
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町

【主な漁法】採藻

【漁期】春 夏



料理して食べよう!

海藻からカンテンを作る

◎カンテン

材料(4人分)

マクサ

- ①マクサを米のとぎ汁に一晩漬けておく。
- ②①を翌朝水洗いし、直射日光のあたるコンクリートの上で乾燥させる。
- ③②をマクサが白くなるまで5回位繰り返す。(乾燥したまま保存できます。)
- ④乾燥した③15g、水3カップ、酢小さじ1の割合で煮立て、弱火にして30分ほど煮出し、トロツとしたら火を止める。
- ⑤④をサラシ布でこし、バットに入れ冷まして固める。(とても熱いので、要注意!)
- ⑥⑤を適当な太さに切り、トコロテン突きで細く突き、酢じょうゆをかけてトコロテン。サイコロに切ってフルーツ缶詰と合わせて。