

トラフグ

【虎河豚／フグ目フグ科】

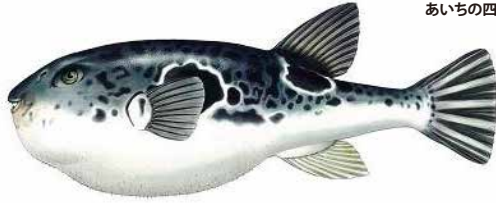


あいちの四季の魚・冬

旬 冬

全長 約70cm

地方名称
カモエフグ(豊浜)
カマエフグ(師崎)
カマヤフグ(大浜)



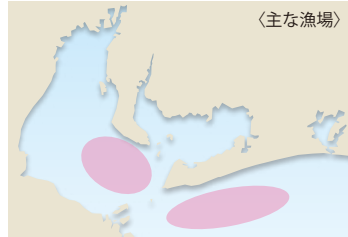
生産の状況

【生産量】H28年:57t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市

【主な漁法】はえ縄、小型底びき網

【漁期】 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

トラフグには毒があります。自分でさばいたりせず、
ふぐ処理師免許を持つ専門家がさばいたものを利用しましょう。

簡単・おいしい

◎から揚げ

材料(4人分)
トラフグの切り身400g、
卵白2個分、しょうゆ1カップ、
片栗粉、食用油各適量

- ①卵白としょうゆを混ぜ、トラフグのぶつ切りを約30分程漬ける。
- ②片栗粉をまぶし、カリッと揚げる。
- ③サバフグでもおいしい。



◎フグ鍋

材料(4人分)
トラフグ(他のフグでも可)
600g、ハクサイ1/4個、
シイタケ8個、エノキ1袋、
長ネギ1本、豆腐1丁、
昆布10cm、もみじおろし、
アサツキ、ポン酢各適量

- ①フグは食べやすい大きさに切り、湯通しして冷水に取り、水気を切る。
- ②ハクサイはざく切り、長ネギは斜め切り、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を入れ、再沸騰したら②を入れアクを取りながら煮る。
- ④薬味を入れたポン酢でいただく。

フグ刺しをひと工夫

◎トラフグと昆布の盛り合わせ

材料(4人分)
刺身用トラフグ200g、
納豆昆布4g、とろろ昆布4g、
大葉12枚、ワサビ

- ①刺身用トラフグは、薄くそぎ切りにする。
- ②皿に大葉を敷き、①を乗せ、納豆昆布ととろろ昆布を盛り合わせる。
- ③ワサビを添える。トラフグとコンブを和えていただく。

トラフグの耳石



レベル ★★★★★

大きさ 1.1mm/23cm

○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