

ネズミゴチ 【鼠鱒／スズキ目ネズヅポ科】

旬 冬・春

全長 約20cm

地方名称
ヌメラゴチ（蒲郡） ヌメリゴチ（県下）
ミミゴチ（日間賀島）
デンデラゴチ（豊浜）



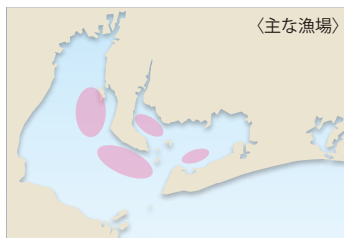
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】常滑市、南知多町、碧南市、西尾市、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

姿からは想像できない美味しさです

◎ネズミゴチの天ぷら

材料（4人分）
ネズミゴチ20尾、
小麦粉適量、
食用油適量

- ①ネズミゴチは背ビレを切り落とし、背側から頭の後ろに包丁を入れ、腹側の皮を残して切り、頭を持って皮をむく。背側の皮もむく。
- ②①は背骨に沿って両側に包丁を入れ、尾びれの付け根で背骨を切り落とし、松葉の形にひらく。
- ③②を水洗いし、水気を取る。
- ④③に小麦粉を振り、衣を付けて揚げる。

身がコロッと取れて食べやすい

◎ネズミゴチの煮つけ

材料（4人分）
ネズミゴチ20尾、
しょうゆ、酒、砂糖、
ショウガ1片

- ①ネズミゴチは、頭と内臓を取り除き、塩で揉んで体表のぬめりを取る。
- ②しょうゆ1、酒1、砂糖1、水1の割合で煮汁を煮立て、ショウガの薄切りを入れて、①を5〜6分煮る。煮すぎると、皮が割れて汚くなる。

残った煮つけは、衣を付けてサッと揚げるとネズミゴチの味付け天ぷら。弁当のおかずにも良い。

小さな魚も無駄なく食べる

◎ネズミゴチの丸干し

材料（4人分）
ネズミゴチ、塩適量

- ①頭と内臓を取り、塩もみしてぬめりを取ったネズミゴチを海水程度（約3%）の塩水に1時間ほど浸ける。
- ②風通しの良い日陰で1〜2時間乾す。
- ③火であぶっていただく。

