

# アカカマス

地方名称 カマス（県下）  
ホンカマス（幡豆）

旬 秋



## 生産の状況

○愛知県の漁獲量

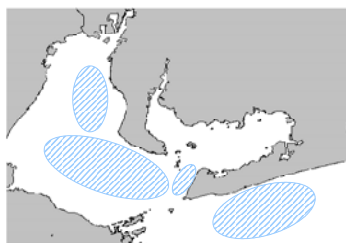
漁獲統計なし

○主な生産地

常滑市鬼崎、南知多町豊浜・日間賀島、一色町一色、  
幡豆町幡豆、蒲郡市西浦

○漁法 小型底びき網、さし網

○漁期 春～秋



【主な漁場】

## 料理して食べよう！

### 干物に挑戦

#### ◆カマスの一夜干し

材料（4人分）：カマス4尾、塩適量

- ①カマスはウロコを落とし、開いて内臓を取り除き、水洗いする。
- ②①を海水程度（約3%）の塩水に30分程漬け、半日程度干す。

### 鮮度の良いカマスは塩焼きが一番

#### ◆カマスの塩焼き

材料（4人分）：カマス4尾、塩少々、レモン1/2個

- ①カマスは、ウロコを取って水洗いし、飾り包丁を入れる。（鮮度の良いものは、内臓を取り出さないうで丸のまま焼くと美味しい。）
- ②①に塩少々を振って、こんがり焼く。
- ③レモンのくし切りを添える。

\*カマスは、白身の上品な魚です。さしみや、開いて中骨を取って、天ぷら、から揚げなどに。