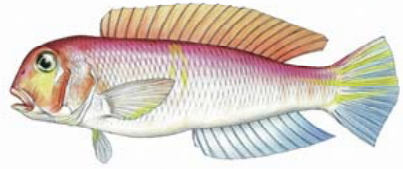


アカアマダイ

地方名称 アカアマ（西浦）
グジ（三谷）

旬 冬



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

アマダイ類 12t

○主な生産地

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・形原・三谷

○漁法 はえなわ、さし網、小型底びき網

○漁期 夏～冬



[主な漁場]

料理して食べよう！

柔らかい身はみそ漬けや一夜干しで

◆アマダイのみそ漬け

材料（4人分）：アマダイ2尾、白みそ700g、みりん、酒各1/2カップ、塩少々

①アマダイはウロコを取って三枚におろし、塩を軽く振って、3～4時間おく。

②白みそ、みりん、酒を合わせ、よく混ぜる。

③平らな容器に②の半量を敷き、水気を拭き取った①を重ならないように並べ、残りの②で全体を覆う。

④2～3日漬けた後、焦がさないように焼く。

徳川家康も大好きだった、とか…

◆アマダイの一夜干し

材料：アマダイ、塩適量、レモン適量

①アマダイは、ウロコを取って二枚におろし、水洗いする。小型のものは開きにする。

②海水程度（約3%）の塩水に①を1時間ほど漬ける。

③②を風通しの良いところで半日ほど干す。冷蔵庫で一晩おいても可。

④③を焼いて、レモンのくし切りを添える。

* 天ぷら、又は薄塩をし10分程酒蒸しにしてポン酢で。