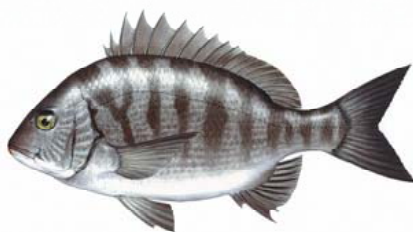


# クロダイ

地方名称 チンタ（県下）

旬 秋



## 生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

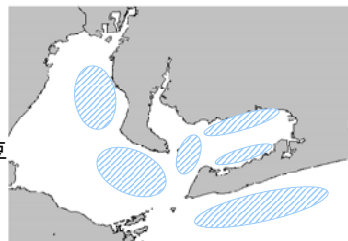
クロダイ・ヘダイ 355 t（全国第3位 シェア9.6%）

○主な生産地

美浜町野間、南知多町豊浜・師崎・日間賀島・片名・大井、一色町一色・佐久島、吉良町吉良、幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦、田原市田原・小中山

○漁法 小型底びき網、釣り、さし網、小型定置網

○漁期 春～秋



〔主な漁場〕

## 料理して食べよう！

### ◆クロダイの洗い

材料（4人分）：クロダイ1尾

- ①クロダイはウロコと内臓を取り除いて三枚におろし、腹骨をそぎ取る。
- ②①の皮をひき、血合い部分の骨を切り取る。（片身が2枚になる。）
- ③②を薄く切り、氷水に浸け、身が縮んだら氷水から取り出して、水気をふき、器に盛る。
- ④ワサビしょうゆでいただく。

\* クロダイは、刺身やカルパッチョ、塩焼きなどで美味しく食べられます。また、クロダイを丸揚げし、野菜の甘酢あんをかけて中華風に。

\* アラは、潮汁やかぶと煮に。