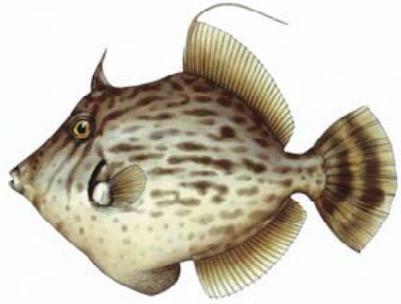


カワハギ

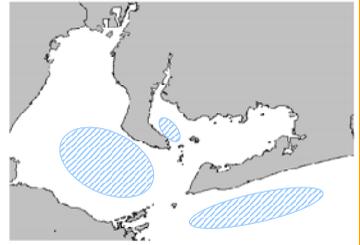
地方名称 ギマ（県下）
ホンギマ（豊浜）

旬 秋



生産の状況

- 愛知県の漁獲量（H20年）
カワハギ・ウマヅラハギ 181 t（県水産課調べ）
- 主な生産地
南知多町豊浜・師崎・日間賀島・片名、一色町一色、
吉良町吉良、蒲郡市西浦・形原
- 漁法 小型底びき網、釣、さし網
- 漁期 春～秋



【主な漁場】

料理して食べよう！

フグのよう

◆カワハギの薄造り

材料（4人分）：カワハギ4尾、ネギ、もみじおろし、ポン酢各適量

- ①カワハギの角の後ろに背骨まで包丁を入れ、頭をむしり取る。内臓が付いてくる。ひ臓（薄茶色の小さな玉。破れると苦い。）を潰さないように肝を取り出す。
- ②皮をむいて三枚におろす。身の真ん中に背骨に沿って小骨があるので、切り取る。
- ③②を薄く切る。
- ④肝は10分ほど流水にさらし、包丁でたたいて細かくし、③と和える。
- ⑤ネギの小口切り、もみじおろしを添えて、ポン酢またはしょうゆでいただく。

小さなカワハギでも美味しく

◆カワハギの煮つけ

材料（4人分）：カワハギ4尾、ショウガ1片、しょうゆ大さじ3、酒大さじ2、みりん大さじ2

- ①カワハギは、腹側にある骨を持って前方に強く引いて皮をむき、内臓を取り除いて水洗いし、飾り包丁を入れる。肝は丁寧に取り出す。
- ②水1カップ、しょうゆ、酒、みりんを煮汁を煮立て、①と肝、ショウガの薄切りを入れ、落とし蓋をして中火で7～8分煮付ける。

* ウマヅラハギやギマも、カワハギと同じように皮をむき、刺身や煮つけ、鍋物などにします。

* 皮をむいて開いた身を、しょうゆ、砂糖、みりんを混ぜた漬け汁に10分程漬けて半日干すと、美味しい干物ができます。



ウマヅラハギ



ギマ