

サツパ

地方名称 キンカワ、キンカ（県下）

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量

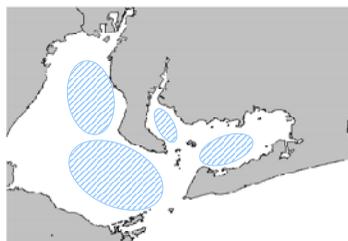
漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町豊浜・師崎、碧南市大浜、蒲郡市西浦

○漁法 まき網、船びき網

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

瀬戸内地方で言うママカリとはサツパのこと

◆サツパの酢物

材料（4人分）：サツパ20尾、甘酢（酢大さじ5、砂糖大さじ5）、つけ合わせ（キュウリ、ショウガ）適量、塩適量、酢適量

- ①サツパは、ウロコを取り、頭と腹を切り落として水洗いし、三枚におろす。
- ②①の両面に塩を振り、半日程おいて、酢で洗う。
- ③甘酢を合わせ、②に半日程漬ける。
- ④キュウリの薄切り、針ショウガを添える。

南知多のお正月の料理でした

◆サツパのおから漬

材料（4人分）：サツパ20尾、おから、塩、砂糖、酢各適量、赤唐辛子1本

- ①サツパのウロコを取り、頭と腹を切り落として水洗いし、腹側に切れ目を入れる。
- ②①に多めの塩をし、数日、冷蔵庫におく。
- ③②を生酢につけ込み、2日ほど冷蔵庫におく。
- ④おからに赤唐辛子の小口切りを加え、酢と砂糖でしっとりと煮て、冷ます。
- ⑤③の切れ目に④を詰める。
- ⑥密閉容器に④と⑤を交互に重ねて入れ、冷蔵庫に2～3日おく。
- ⑦サツパをおからと一緒にいただく。