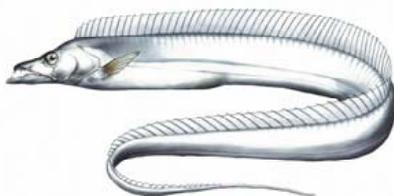


タチウオ

地方名称 タチ（県下）
カタナ（三谷）

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

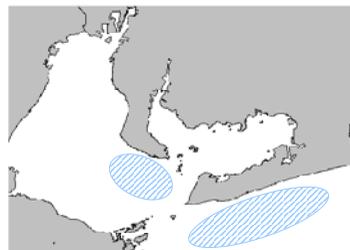
167 t

○主な生産地

南知多町豊浜・師崎・日間賀島・片名、碧南市大浜、
一色町一色、幡豆町幡豆、蒲郡市西浦・形原・三谷

○漁法 小型底びき網、釣り、船びき網

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

脂がのった夏のタチウオは塩焼きで

◆タチウオの塩焼き

材料（4人分）：タチウオ4切れ、塩少々、レモン

- ①タチウオに塩を振り、こんがり焼く。
- ②夏のタチウオは脂が多いので、レモンを添えるとよい。

◆タチウオの揚げ煮

材料（4人分）：タチウオ4切れ、小麦粉適量、食用油適量、A（だし汁2カップ、酒大さじ2、砂糖大さじ3、しょうゆ大さじ4、赤唐辛子1本）

- ①タチウオは、内臓と背びれを取り除き、水洗いする。
- ②①に小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ③Aを煮立て、揚げたての②を入れてサッと煮る。

◆タチウオのカルパッチョ

材料（4人分）：タチウオ適量、オリーブオイル大さじ1、レモンのしぼり汁大さじ1、塩・コショウ少々、トマト1個、クレソン適量

- ①タチウオは、内臓を取り除き水洗いし、三枚におろし、腹骨をそぎ取る。
- ②①の皮目を直火であぶり、氷水に取る。
- ③トマトを湯むきしてこま切れにし、オリーブオイル、レモンの絞り汁、塩・コショウと合わせる。
- ④②の水気をふき、食べやすい大きさに切って器に並べ、③をかけ、クレソンを飾る。

* タチウオは、干物や煮魚でも美味しくいただけます。煮汁は、水1カップ、酒大さじ2、しょうゆ1カップ、みりん大さじ2、砂糖小さじ2の割合の濃いめの味付けでさっと煮て、煮すぎないように。バター焼きや天ぷらも。

* さしみは、三枚におろしたら皮をひかないで、削ぎ切りにします。皮をひくと身が割れやすい。