

ネズミゴチ

地方名称 ヌメラゴチ（蒲郡）
ヌメリゴチ（県下）
ミミゴチ（日間賀島）
デンデラゴチ（豊浜）

旬 冬・春



生産の状況

○愛知県の漁獲量

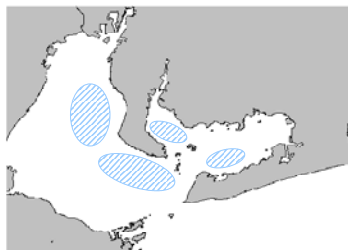
漁獲統計なし

○主な生産地

常滑市鬼崎・常滑、南知多町豊浜・大井・日間賀島、
碧南市大浜、一色町一色、吉良町吉良、幡豆町幡豆・
東幡豆、蒲郡市西浦・形原・三谷

○漁法 小型底びき網

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

姿からは想像できない美味しさです

◆ネズミゴチの天ぷら

材料（4人分）：ネズミゴチ20尾、小麦粉適量、食用油適量

- ①ネズミゴチは背ビレを切り落とし、背側から頭の後ろに包丁を入れ、腹側の皮を残して切り、頭を持って皮をむく。背側の皮もむく。
- ②①は背骨に沿って両側に包丁を入れ、尾びれの付け根で背骨を切り落とし、松葉の形にひらく。
- ③②を水洗いし、水気を取る。
- ④③に小麦粉を振り、衣を付けて揚げる。

身がコロッと取れて食べやすい

◆ネズミゴチの煮つけ

材料（4人分）：ネズミゴチ20尾、しょうゆ、酒、砂糖、ショウガ1片

- ①ネズミゴチは、頭と内臓を取り除き、塩で揉んで体表のぬめりを取る。
 - ②しょうゆ1、酒1、砂糖1、水1の割合で煮汁を煮立て、ショウガの薄切りを入れて、①を5～6分煮る。煮すぎると、皮が割れて汚くなる。
- *残った煮つけは、衣を付けてサッと揚げるとネズミゴチの味付け天ぷら。弁当のおかずにも良い。

小さな魚も無駄なく食べる

◆ネズミゴチの丸干し

材料：ネズミゴチ、塩適量

- ①頭と内臓を取り、塩もみしてぬめりを取ったネズミゴチを海水程度（約3%）の塩水に1時間ほど浸ける。
- ②風通しの良い日陰で1～2時間乾す。
- ③火であぶっていただく。