

マゴチ

地方名称 ホンゴチ（知多）

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量

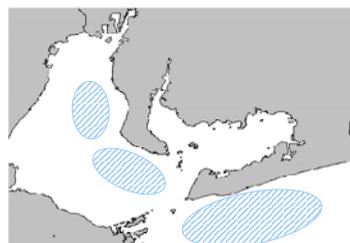
漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町豊浜・日間賀島、一色町一色、幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦

○漁法 小型底びき網、空釣こぎ

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

自身であっさり

◆マゴチのあらい

材料（4人分）：マゴチ1尾、梅肉

- ①マゴチは、三枚におろして皮をひく。
- ②①を薄く削ぎ切りにし、氷水にサッと浸けて身を締め、水気をふき取る。
- ③②に梅肉を細かくたいて添える。

◆マゴチの煮つけ

材料（4人分）：マゴチ2尾、水1カップ、酒大さじ2、しょうゆ大さじ3、みりん大さじ2、砂糖小さじ2、ショウガ1片

- ①マゴチは、ウロコを落として内臓を取り除き、2つに切る。
- ②鍋に、水、しょうゆ、酒、みりん、砂糖、ショウガの薄切りを入れて煮立て、①を並べ、落としふたをして中火で7～8分煮る。
- ③②を容器に流し入れ冷蔵庫で冷やすと、コラーゲンたっぷりの煮ごりになる。

◆マゴチのから揚げ

材料（4人分）：マゴチ1尾、片栗粉適量、食用油適量、レモン1個

- ①マゴチは、ウロコを落として内臓を取り除き、三枚におろし、ヒレを切り取る。
- ②①を一口大に切り分け、片栗粉をまぶす。
- ③②を3分程揚げる。
- ④レモンのくし切りを添える。甘酢で食べても美味しい。

* さしみでも。