

# マハゼ

地方名称 ハゼ（県下）

旬 秋



## 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・大井、碧南市大浜、吉良町吉良、  
幡豆町幡豆・東幡豆

○漁法 小型底びき網、小型定置網、さし網

○漁期 秋



〔主な漁場〕

## 料理して食べよう！

### ハゼの定番

#### ◆マハゼの天ぷら

材料（4人分）：マハゼ適量、卵、小麦粉、食用油、ざるそばのつゆ、大根おろし

- ①マハゼはウロコを取り、頭と内臓を取り除いて水洗いして開き、骨を取り、水気を取る。
- ②小麦粉、卵、水で天ぷらの衣を作る。
- ③①に小麦粉を薄くまぶして②を付け、180度の油で手早く揚げる。
- ④つけ汁は、市販のざるそばのつゆに大根おろしを添える。

### たくさん釣れたら佃煮に

#### ◆マハゼの佃煮

材料（4人分）：マハゼ500g、しょうゆ大さじ4、砂糖大さじ3、みりん小さじ1、番茶1リットル

- ①マハゼは、内臓を取り除き、水洗いする。
- ②①を金網でさっと焼く。焼くと身がこわれにくくなる。
- ③鍋に②を並べ、番茶を入れて弱火で1時間ほど煮る。
- ④お茶がヒタヒタになったら、しょうゆ、砂糖、みりんを入れて、煮詰める。

### 上品な味わいです

#### ◆マハゼの昆布じめ

材料（4人分）：マハゼ20尾、水1カップ、塩大さじ2、昆布15cm程度のもの2枚、ワサビ

- ①マハゼはウロコを取り3枚におろす。このままさしみでも、もちろん美味。
- ②水に塩を入れた塩水に①をくぐらせて水気を切り、昆布にはさんで約1時間おく。
- ③②の皮をひく。
- ④器に盛り、ワサビを添える。