

# メバル

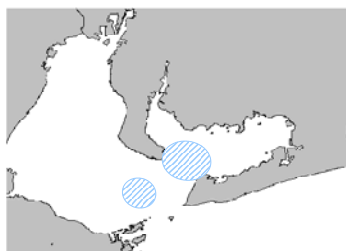
地方名称 ワガ（豊浜、師崎）  
バットウ（県下）

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  
南知多町師崎・日間賀島・篠島、一色町佐久島
- 漁法 釣り、さし網、小型定置網
- 漁期 周年



〔主な漁場〕

## 料理して食べよう！

### 淡泊な白身がコロコロと

#### ◆メバルの煮つけ

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

- ①メバルはウロコと内臓を取り除き、水洗いして、片側に飾り包丁を入れる。
- ②鍋に水1カップ、しょうゆ、酒、みりん、砂糖を入れ、煮立て、①とショウガの薄切りを入れ、  
落とし蓋をして中火で5分程度煮る。
- ③②を器に盛り、煮汁をかける。

\* 塩焼きでも。