

加工品ではもったいない**カタクチイワシ**

▶ おさかなレシピ



カタクチイワシのたたくい 団子 カタクチイワシの田作り

▶ 基本情報



旬
秋



漁法
船びき網、まき網



主な産地
南知多町、碧南市、蒲郡市

● 安くて旨い！伊勢湾・三河湾のカタクチしらす干しや煮干しでおなじみ

イワシは「マ・カ・ウの三種あり」と言われますが、これはマイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシのことです。カで始まるカタクチイワシはいつも群れを成し、外海から内湾の広い範囲を生活の場に使っています。船びき網漁業で大量に漁獲され、稚魚はシラス干し、たたみいわしのほか、小型のものは煮干し、目刺しなどに加工され、身近に食されています。

鮮魚で出回ることは少ない魚ですが、伊勢湾・三河湾のカタクチイワシは豊富な餌を食べて育ち、秋～冬は脂が乗ってとても美味しくなります。安い・旨い、とコストパフォーマンスは抜群です！鮮魚で見かけたら、ぜひ試してみましよう。さばくのは手開きで意外と簡単です。