

淡泊な味で日本人は大好き**カレイ**

▶ おさかなレシピ



カレイの煮つけ

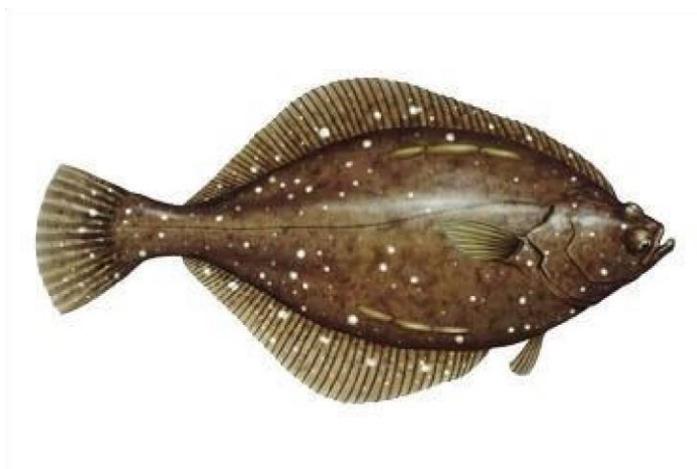


カレイのムニエルアーモンドソース



カレイのコロッケ

▶ 基本情報



 旬
春

 漁法
小型底びき網、さし網、小型定置網
釣り

 主な産地
西尾市、蒲郡市、南知多町、常滑市

● **ひと口にカレイと言っても色々います左ヒラメに右カレイ。でも例外もあり**

刺身、煮付け、焼き物、フライ、唐揚げなど、さまざまに調理され、食されているカレイ。骨離れが良いことから、魚を食べるのが苦手な人でも、カレイは大丈夫、という人も多いのでは。また、脂肪が少なく淡泊な身の味も女性好み、と言って良いでしょう。

カレイの仲間はたくさんいて、日本近海だけで 40 種類もいます。愛知県で多いのはメイタガレイ、イシガレイ、マコガレイなど。それぞれに味わいが違います。ちなみに上のイラストはイシガレイ。

体の横に石のような突起があります。

ヒラメもカレイ目ですがちょっと違います。見分けるワザをご紹介します。「左ヒラメに右カレイ」と言われるように、目を上に向けた状態で魚を置いたとき、左に顔がきたらヒラメ、右に顔がきたらカレイです。ただし例外もあって左を向くカレイもいます。一般的にはヒラメの方がカレイより口が大きく

歯も鋭くどう猛な顔つきをしています。