

## 小骨の多さは酢で解決 **コノシロ**

### ▶ おさかなレシピ

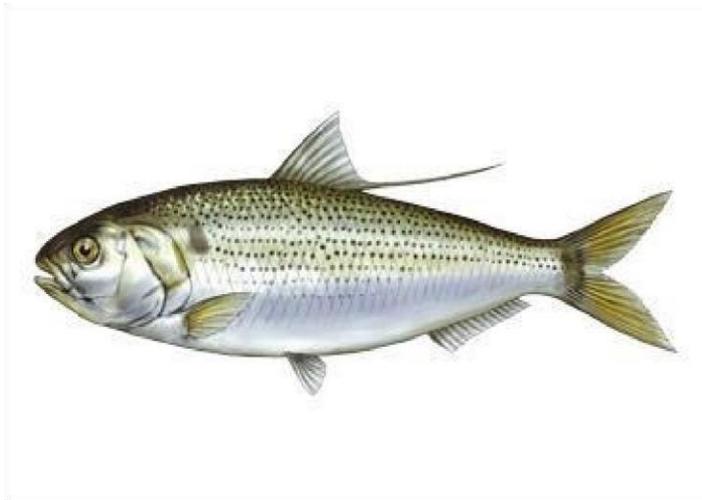


コノシロのはんぺい



コノシロのフルーツサラダ

### ▶ 基本情報



**旬**  
春～秋

**漁法**  
船びき網、まき網、小型底びき網、  
小型定置網

**主な産地**  
南知多町、碧南市、西尾市、蒲郡市

### ● 吉凶にまつわる言い伝えアリ小さいものは「コハダ」と呼ばれ、寿司ダネで人気者

子どもの代わりに棺に入れて火葬したという言い伝えにより、コノシロの語源は「子の代わり」とされています。その名は「この城を焼く」に通ずるとして縁起が悪いとされる一方、室町時代の武将・太田道灌が江ノ島に参詣した際、船中にコノシロが飛び込んできたので「この城を手に入れる」と江戸城を築城した、という説もあります。

コノシロの漁獲量は、愛知県は全国有数です。寿司ダネの定番「コハダ」はコノシロの若い魚です。若い時は人気物のコハダも、成長してコノシロになると、とたんに値段が安くなります。少し小骨が多く、食べにくいのが原因でしょうか。

小骨ごと食べられるよう、酢を使って一手間かけてみましょう。値段とアンバランスなおいしさに驚くはずです。