

かまぼこ材料ではもったいない**ニギス**

▶ おさかなレシピ



ニギスの団子汁



ニギスのバター焼き

▶ 基本情報



旬

秋～春



漁法

沖合底びき網、小型底びき網



主な産地

蒲郡市、西尾市

 キスに似ているからニギスまんまる大きな目が愛らしく、干物が美味

姿、形がキスに似ているから「ニギス」と呼ばれるそうですが、言われるほど似ていません。15～30cm 位の細長い体型で、小さな頭に大きな目が特徴です。水深数 10m～200mという、やや深い陸棚に棲み、愛知県では渥美半島の沖合で獲れています。

塩焼きやフライで美味しい魚ですが、身が水っぽいので干物にすると一層美味しく食べられます。

蒲郡市では「ニギスの団子汁」がよく食べられていて、市場まつりなどのイベントでも振る舞われることが多い名物です。かまぼこなど加工品の材料にもなることが多い魚ですが、とても味が良く、食通の間ではもっと出回っても良いのではという声が多く聞かれます。見かけたら購入して、自家製干物に挑戦してみたいのが良いでしょう。