

鮮やかな朱色の体で海底散歩 ホウボウ

▶ おさかなレシピ

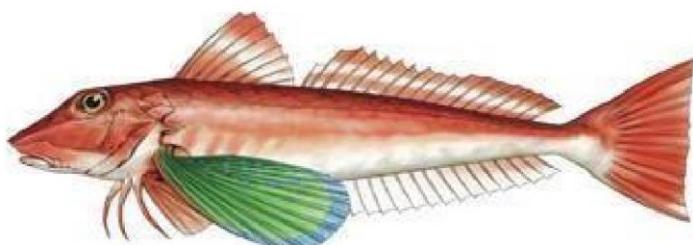


ホウボウの吸い物



ホウボウの煮付け

▶ 基本情報



旬

冬～春

漁法

小型底びき網

主な産地

蒲郡市、西尾市、南知多町

▶ 羽根のような大きな胸ビレ。その元は 3 本に分かれています足のように使って海底を歩くことができます

カサゴの仲間で体長は 25~40 cm 位、成魚は比較的深い海に生息し、愛知県では渥美外海の底びき網で漁獲されています。体色は全体が朱色で、大きな胸ビレを持っています。この胸ビレは、内側が青 色に縁取られたうぐいす色で、青色の斑点も浮きあがるビビッドでオシャレな魚です。そして、胸ビレの根元は 3 本に分かれた足のように発達していて、これを使って海底を歩き、エビや小魚などの餌を探します。また、浮きぶくろを収縮させて音を出すなど、ユニークな特徴の多い魚です。

白身魚の高級魚で、新鮮なものは刺身にするほか、骨から実に良いダシが出るので、スープやなべ物などで美味しいいただけます。