

寿司やてんぷらには欠かせないアナゴ（マアナゴ）

▶ おさかなレシピ



アナゴ丼



アナゴの香り揚げ

▶ 基本情報



旬
夏



漁法

小型底 びき網、かご



主な産地

南知多町、蒲郡市、西尾市、碧南市、
常滑市

🐟 頭を穴の中から出しているので「穴子」豊浜はマアナゴの干物の名産地

アナゴのなかでも最も美味しいとされるのがマアナゴです。他にゴテンアナゴやギンアナゴなどもありますが、味も落ち、値段は格段に安くなります。

マアナゴは、体の側面の小孔（海水を取り込む穴）が白点状に一行に美しく並んでいます。目の白眼の部分が大きいため、愛知県では「メジロ」と呼ばれています。砂泥質の場所に穴を掘り、昼間は頭を穴の中から出した姿勢でいるため「穴子」と名がついたとされています。

ウナギ目に属するウナギの仲間で、ウナギと同様に脂肪が多く、旬は夏でスタミナがつくとされています。煮アナゴ、焼きアナゴは寿司ダネの定番で、天ぷらにも欠かせない食材です。また、愛知県、特に南知多町の豊浜ではアナゴの干物が名産で、軽く炙って食べると皮と身の間からじわりと脂と旨みがにじみ出て、得も言われぬ美味しさです。