

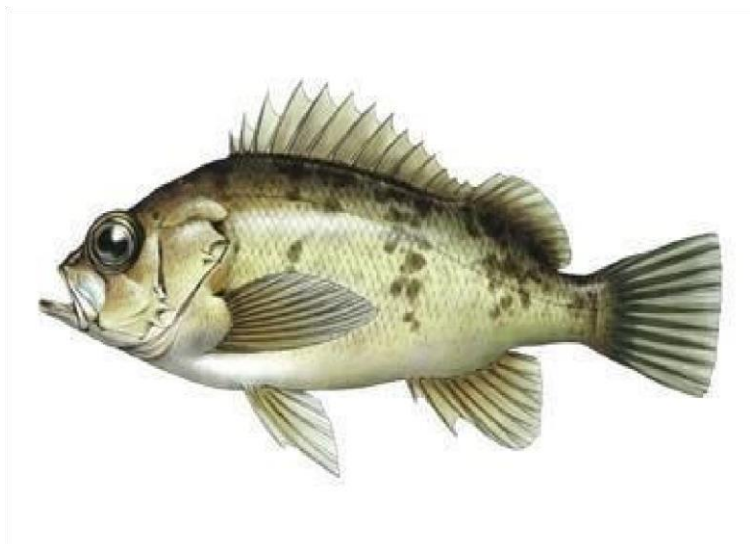
メバルと言えば煮魚、煮魚と言えば**メバル**

▶ おさかなレシピ



メバルの煮付け

▶ 基本情報



旬

冬・春



漁法

釣り、さし網、小型定置網



主な産地

南知多町、西尾市

👉 **目張（メバル）の名前どおり、目が大きくて可愛い卵ではなく仔魚で産まれる魚**

大きな目が特徴的なのでメバル（目張）と名がつけました。生息する場所や深さ、環境によって体色は変わり、灰赤色、灰褐色、灰黒色など様々です。メバルは卵胎性で、卵ではなく、仔魚を産み出します。11月頃にメスの胎内で受精して孵化し、12月～2月にかけて約 5 mmの仔魚がメスの体外へと産み出されるのです。早春の船釣りはメバルから始まると言われ、釣り好きの間では「春告魚」とも呼ばれます。旬は春、とされますが、夏も脂がのって美味です。弾力のある白身は旨みがたっぷり、なんと言っても煮つけが絶品ですが、塩焼きもなかなか美味です。堅いウロコに覆われ、エラ蓋にはトゲがあるので注意が必要です。