



### 【収穫時期】

周年

倉敷市農林水産課 検索



### 【品名】

## アナゴ (穴子)

### 【科】

アナゴ科

### 【概要】

細長い体型で、腹びれも鱗もないのが特徴の魚です。体は褐色で側線上に白い点線が並んでいるのが、うなぎとの違いです。

「梅雨の水を飲んで大きくなる」と言われており、初夏から夏にかけて大型の個体が漁獲されます。オスよりもメスのほうが大きく、また寿命も長いのが特徴です。最大でメスは全長90 cm、オスは40 cm ほどになります。1月～3月頃に獲れるアナゴの幼魚を「ペラタ (のれそれ)」と言い、その時期にしか味わうことのできない珍味の一つです。

### 【食べ方】

調理が難しいため、下処理して売られることが多く、地方によって、背開きや腹開きなどに分かれています。

# 簡単レシピ

## ◎ 煮アナゴ丼

(材料 4人分)

アナゴ……4尾 (開いたもの)  
酒……………1/2カップ  
しょうゆ…大さじ4  
みりん……大さじ3

砂糖…大さじ2  
水……1/2カップ  
卵……3個

### (作り方)

- ① アナゴは流水でよく洗い、ぬめりをとった後、沸騰したお湯でアナゴを湯通しする。
- ② 鍋に調味料を合わせて煮立たせ、アナゴを加えて弱火で20分程度煮る。
- ③ 最後にみりんを一振りして照りを出し、食べやすい大きさに切る。
- ④ 錦糸卵を作る。
- ⑤ 丼にご飯、アナゴ、錦糸卵を盛りつけて完成。



☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

