

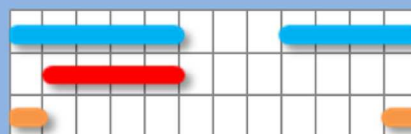
子持ちガレイの王様

アカガレイ

(地方名 マガレイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



子持ちガレイとして有名。産卵直前には、卵巣は体重のなんと30%も占める。

名前の由来

マガレイ：姿形、味ともカレイの中では最高。カレイの中のカレイ 真のカレイ

棲息場

山陰沖の水深150~900mの深海底、ヒレグロやソウハチに比べると深みに棲息。季節により浅海回遊を繰り返す。

大きさ(流通サイズ)

雌で全長32cm(体重320g)、雄で全長22cm前後。(体重110g)

産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量(H21年)

約1,246トン

栽培・資源管理取組

資源回復計画を実施中。全長20cm未満の小型のものを獲らないように保護している。



肉質・味

身は肉厚で大型、白身で水っぽさは少ない。皮にはカレイ類特有の臭みが少なく、万人向き上品で旨みが強い。産卵期前の雌は、卵巣に価値有り、身を食すより子(真子)を食す。タウリンの含有量多く、ビタミンB1、B2、Dが豊富。白色側が赤っぽいものほど鮮度が良い。



調理方法

煮付け、塩焼き、唐揚げ、あんかけ、ムニエル等
和洋中何でもOK
鮮度の良いものは刺身が美味しい。



子まぶり(刺身)



- 漁獲後は、白色側に内出血状となった小斑点が広がり、赤っぽく見える。
- 子まぶり 県東部の漁師町では正月に欠かせないもの、刺身にゆでた卵巣をほぐして和えたもの。ほんのりピンク色の刺身は見た目にも美しい。
- 正月を過ぎると卵巣の成熟が一気に加速し水っぽくなるので要注意。
- 大型のものより中型のものが、脂ののりが良く美味しいとされる。