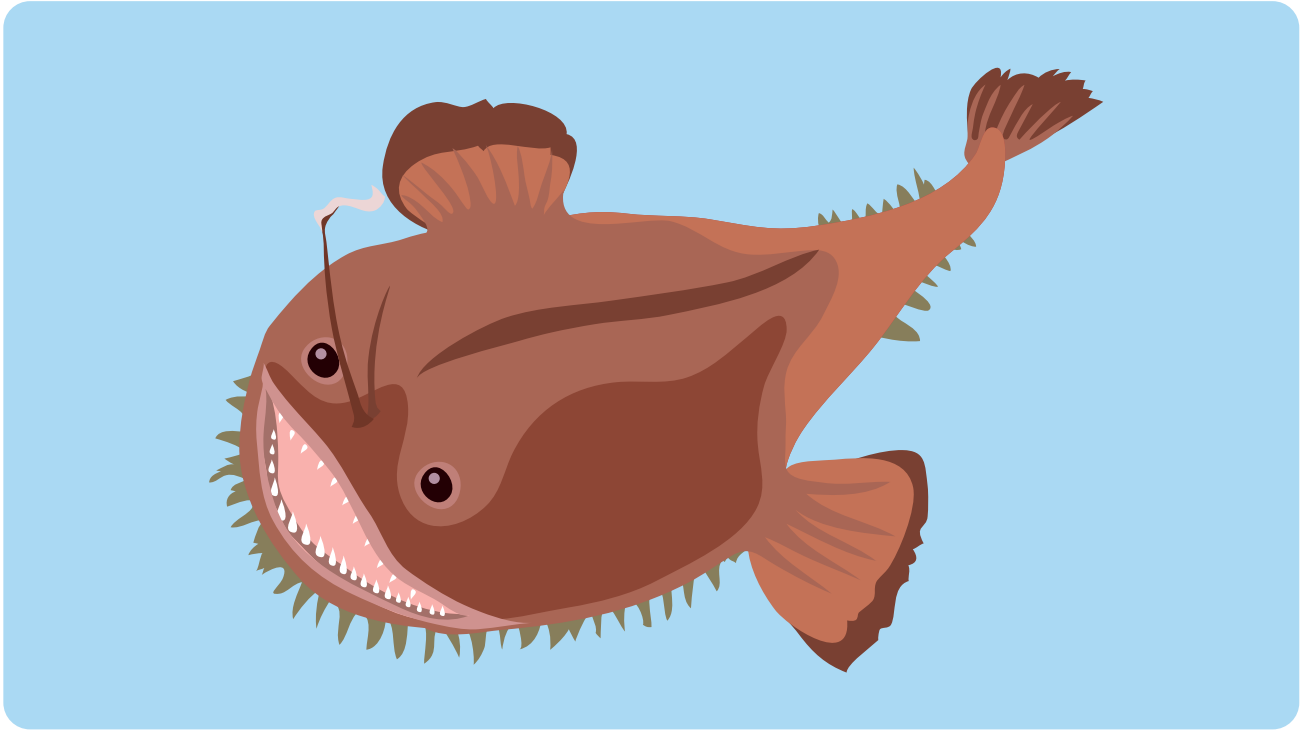


冬 ~ 春

刺し網

アンコウ (キアンコウ)



産地 湘南～西湘

調理法 鍋物・揚げ物 ほか

価格 ★ ★

食味 ♥ ♥ ♥

水揚量 🐟 🐟 🐟



手のひらサイズの稚魚もアンコウの形。

memo

深海魚だが、産卵期の冬から春に岸寄りで刺し網のヒラメ網に大量に掛かる。大きな物は20キロ近くのものもあり、市場では取り扱いには苦勞する。

しかし、大事な冬の味覚として人気は高く、無ければ困る魚でもある。

しかし、鍋料理の機会が減る春先にはガクッと消費量が少なくなり二束三文で取引されることもある。よって、春先に唐揚げ等のメニューで使うのであれば、大変安上がりで、また美味しい食材として重宝できる。

刺身も人気だが、寄生虫の危険が言われるので注意が必要である。