

あかまつ

あかまつは香川県の方言で、一般的にカワムツのことを指します。県内の大きな川や池では普通に見られます。



【旬】 冬が旬となります。

料理 「あかまつの南蛮漬け」



【料理の特徴】

調理が簡単で、骨ごと食べることが出来ます。

【材料(1人前)】

あかまつ ————— 200g
玉ねぎ ————— 小1個
片栗粉 ————— 適量
食用油 ————— 適量

【調味料】

酢 ————— 200cc
しょうゆ ————— 100cc
砂糖 ————— 50g
みりん ————— 少々
化学調味料 ————— 少々
唐辛子 ————— 少々

【調理法】

- ①酢、しょうゆ、砂糖、みりん、化学調味料、唐辛子を混ぜ合わせ、三杯酢を作る。
- ②魚はよく洗い、水を十分切る。
- ③片栗粉をまぶし、160～170℃の油で揚げる。
- ④揚げた魚とスライスしたたまねぎを①でつくった三杯酢をかける。

ワンポイント
アドバイス

◆その他モロコ等の小魚を利用してもおいしく食べられます。