

【冬～春】 アンコウ(キアンコウ) …刺し網



- 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。

メモ ～ 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、取り扱いには苦労する。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、春先にはガクッと人気が無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。