

【漁期と漁法】

9月～2月に漁獲され、秋に水揚げ量が増加します。定置網漁業、刺し網漁業で漁獲されます。

【特徴】

カスベは、ガンギエイ科に属するエイで、食用にされるものにはいくつかの種類があります。小売店の店頭では、皮をむいたヒレの部分がパック詰めされて並んでいることが多いため、どんな魚なのか知らずに食べている人も多いようです。

軟骨魚類であるため、骨ごと食べることができて、軟骨のコリコリとした食感がやみつきになります。また、煮汁を冷ましたゼラチン状の煮ごりは、温かいご飯にのせて食べると絶品です。



から揚げ

【材料】 (2人分)

カスベ 250g
片栗粉 適量
(から揚げ粉でも良い)
塩, コショウ 少々



【作り方】

- ①カスベを食べやすい大きさに切り、塩、コショウをふる。
- ②片栗粉をまぶして、170℃の油で揚げる。
- ③カスベに火が通ったら、強火にして油の温度を上げ、表面をからっと揚げて出来上がり。



市販のから揚げ粉を使う場合は、味付けしてあるので、塩、コショウは要りません。

煮付け

【材料】 (4人分)

カスベ 4切れ ショウガ 少々
調味料
水 50cc みりん 50cc
ザラメ 大さじ3 (砂糖でも良い)
しょうゆ 75cc

【作り方】

- ①カスベが水っぽい場合は、キッチンペーパーで軽くふく。
- ②ショウガをせん切りにする。
- ③鍋に調味料を入れて強火にかけ、沸騰したらカスベを入れる。
- ④落としぶたをして、吹きこぼれそうになったら火を調節する。
- ⑤時々カスベを裏返し、煮汁が足りないようであれば水を足す。
- ⑥カスベに火が通ったら、ショウガを入れ、煮汁をかけて出来上がり。



砂糖よりザラメを使った方が照りがでて、美味しそうに仕上がります。