



### 【漁期と漁法】

1年を通して漁獲されますが、春先は水揚げ量が減少します。

定置網漁業、刺し網漁業、<sup>そこだてあみ</sup>底建網漁業、一本釣り漁業で漁獲されますが、生きたまま出荷できるものは、活魚として高値で取引されています。

### 【特徴】

お刺身、昆布じめをはじめ、煮付けや酒蒸しといった和食はもちろん、ムニエルなどの洋食にも向いています。鮮度の高いものを出荷するために、活じめ技術の普及が図られています。



### マツカワってなに？

カレイの王様を意味する「王鰈」のブランド名を持ち、味、サイズともに、ヒラメと肩を並べるカレイの仲間です。現在はあまり水揚げ量が多くありませんが、放流事業が行われており、店頭で見かける日が近づいています。



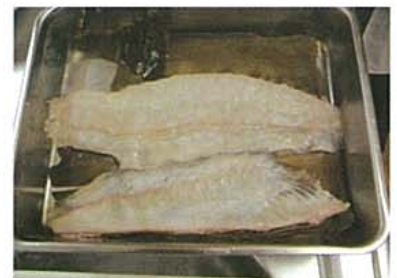
## 昆布じめ

### 【材料】

ヒラメ  
1さく  
コンブ  
ヒラメと同じ程度の  
大きさのものが2枚

### 【作り方】

- ①コンブをさっと水で洗う。
- ②バットにコンブを敷き、ヒラメをのせて、その上からコンブをかぶせる。
- ③皿などで重しをして、冷蔵庫で一晩寝かせて出来上がり。



コンブでしめられたヒラメは、ほんのりあめ色になります。