



9月から味わいたい！香川の隠れた地魚

瀬戸内海は、多種多様な魚介類の宝庫ですが、一定の漁獲量があるにもかかわらず、サイズや見た目、流通の少なさなどの理由から市場に出回りにくい「低利用魚」と呼ばれる魚たちがいます。今回は、実はとても美味しく、知る人ぞ知る香川の隠れた地魚「アカエイ」「アイゴ」「クロダイ（チヌ）」の魅力をご紹介します。ぜひ地元の魚店や飲食店で味わってみてください。



アカエイ

瀬戸内海には10数種類のエイが生息していますが、漁獲量が多く、味もよいので市場や店頭でよくみかけるのがアカエイです。香川県では昔から味噌汁や煮付けにして食べられており、皮と軟骨にはコラーゲンが豊富に含まれ、煮こごりが楽しめます。

アイゴ



香川県では昔から日常的に食べられている魚のひとつです。英名の「ラビットフィッシュ」はうさぎのようなかわいらしい顔からきています。内臓をとらず煮付けにすると、ほろ苦く深い味わいに。秋口から獲れる小型のアイゴは特に美味しいとされています。

香川県庁本庁食堂では
隠れた地魚フェアを開催します！

隠れた地魚フェア
9/7(月)～9/11(金)

瀬戸内の恵みを、もっとおいしく、もっと身近に。

低利用魚をおいしく食べよう！

瀬戸内海の低利用魚を使った日替わりメニュー

瀬戸内海に生息しながら、食用として流通することが少ない「低利用魚」のアカエイ・アイゴ・クロダイ(チヌ)をおいしく調理しました。この機会に、ぜひご賞味ください！

主菜
350円
(税込)



クロダイ (チヌ)

旧暦2月と8月頃（今の春と秋頃）に最も美味しく、近年では、秋から冬の時期には、脂がのり、深い旨味が味わえます。刺身、塩焼き、煮付けが一般的ですが、様々な料理が楽しめます！

アカエイ	アイゴ	クロダイ(チヌ)
アカエイの唐揚げ 甘酢あんかけ やわらかな身をカラッと唐揚げに。 甘酢あんであっさり仕上げました。	アイゴの南蛮 カリッと揚げたアイゴに、 野菜の甘酢あんをかけました。	クロダイの香味焼き 醤油・酢・すだち果汁・大根おろしの さっぱりソースで仕上げました。 香ばしく焼き上げた身をお楽しみください。

香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」

旬の魅力的な農畜水産物情報&イベント情報をたくさん掲載していますので、ぜひご確認ください。
<https://sanukinoshoku.jp/>

