

いばらきの海の幸
おいしく食べciao!

マコガレイ
調理時間：約 15 分間

マコガレイのアラ煮



ここが👍

アラは旨味の宝庫！

脂の乗ったハラス，トロツとした皮，おいしく無駄なくいただきます！

材 料（2人前）

マコガレイのアラ	1尾分	ショウガ	適量
酒	1/3カップ	砂糖	大さじ2杯
みりん	大さじ1杯	醤油	大さじ2杯

1. あらかじめ鍋にショウガのみじん切りを入れておきます。

マコガレイのお造り用にさばいている段階で出たアラをその都度，傍らに用意した鍋に移します。こうすれば後片付けが楽になり，まな板の空きスペースも広がります。



2. 鍋に砂糖，酒，醤油を加え，落とし蓋をして強火で沸騰させ，水分を飛ばします。汁が煮詰まったらみりんを加え，焦げ付く直前まで強火で煮詰め，盛りつけて完成。
※ 素早く皿に移さないと，汁が鍋にこびりつくので注意して下さい。



3. 腹膜の弾力, ヒレの付け根の繊細で締まった食感と味わい, 頭や頬にも結構な肉が付いています。



【ひとくちメモ】

マコガレイの種苗生産・放流試験

マコガレイは本県沿岸の重要資源ですが, 近年, 稚魚の大量発生がなく, 漁獲量は平成18年の約185 トンをピークに, 近年は約50 トンまで減少しています。

そこで, 栽培漁業による資源の底上げの可能性を検討するため, 県栽培漁業センターでの種苗生産技術開発と, 水産試験場での放流試験を行っています。

放流した稚魚の移動, 成長や天然魚との判別は, 耳石に特殊な蛍光標識(ALC)を付けて行います。標識を付けた耳石は, 特殊な顕微鏡を使うと標識部がオレンジ色に強く光って見え, これを観察して解析します。



人工種苗の放流



特殊な光を当てて観察した耳石