

魚を食べよう Vol.10

～日本一魚をおいしく食べるまち鳥羽～

農水商工課水産係 ☎(25)1167

旬の魚を味わおう 第3回イナダ



シリーズ3回目は、おいしいイナダの見分け方やレシピを紹介します。

成長するにつれ呼び名が変わる魚を出世魚と呼びますが、イナダもそのひとつです。鳥羽では成長するにつれ、イナダ→ワラサ→ブリと呼ばれています。主に離島地区で一本釣りにより水揚げされており、秋から冬にかけて脂が乗っていて特においしい時期です。

おいしいイナダの見分け方

- ① 全体的に肥えている
- ② 目がキレイ(白濁していない)
- ③ 擦れていないこと。切り身を購入する際は身の色が赤くなっていないものを選ぶとよりおいしいイナダに出会えます。



イナダの竜田揚げ柚子胡椒風味

イナダは定番の煮つけや刺身のほかに、揚げ物もおすすめです。イナダのふんわりとした身に柚子胡椒のピリッとした風味がアクセントとなり、おいしいですよ。

材料(3人分程度)

イナダ(3枚おろし) : 200g(1尾分)
A [しょうゆ : 小さじ2
酒 : 小さじ2
柚子胡椒 : 小さじ1
B [片栗粉 : 大さじ2
小麦粉 : 大さじ1
揚げ油 : 少々

作り方

- ① イナダは食べやすい大きさに切る。
- ② Aを混ぜ合わせ、イナダに下味をつける。
- ③ Bを混ぜ合わせ、イナダにまぶす。
- ④ 油で揚げる。



麻生の浦大橋2号橋 交通規制のお知らせ

建設課管理係 ☎(25)1171

三重県志摩建設事務所は、鳥羽市浦村町今浦～本浦間の県道鳥羽阿児線(通称パールロード)に架かる麻生の浦大橋2号橋において、損傷が確認された8本の吊材交換を行う補修工事を実施しています。つきましては、夜間通行止についてお知らせします。

夜間通行止期間

10月31日(月)～12月3日(土)

夜間通行止時間帯

午後9時～翌午前5時

問い合わせ

三重県志摩建設事務所
☎0599(43)9635

※原則日曜日は休工。土曜日は現場の進捗状況から実施する場合があります。

工事に伴う通行止めの最新情報は右の二次元コードおよびURLで随時お知らせします。

なお、本工事の完成は令和5年10月ごろを予定しており、今後の交通規制などは改めてお知らせします。

(URL) <https://ounouraohashi.hp.peraichi.com>



工事に関する
最新情報はコチラ