

2007.11.16

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

「旬の魚」 No. 2 アンコウ

第2回目の魚は、深海の道具屋「アンコウ」です。

(アンコウ写真) クリックしてね!

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=6&file=1

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=6&file=2



見た目は悪くともとってもおいしい!

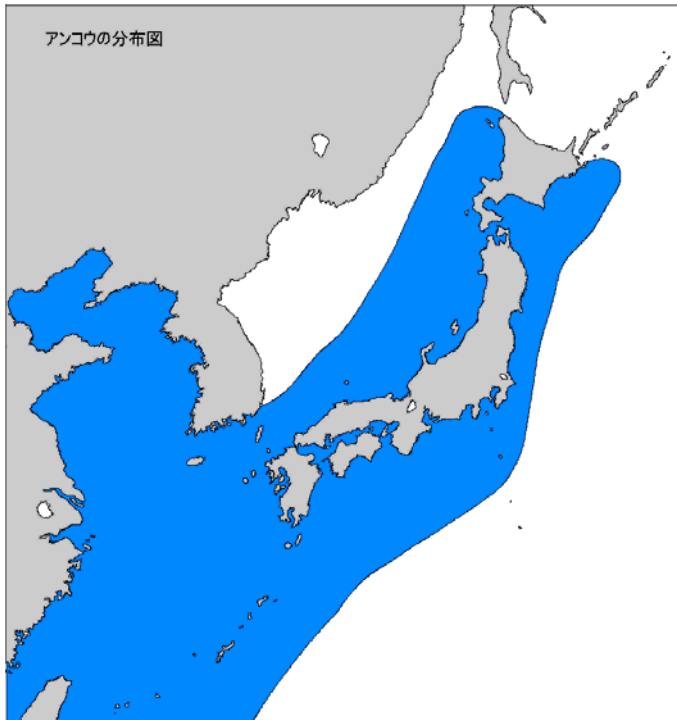
琵琶魚の異名を持つように、頭でっかちで、大口、扁平どう見ても見てくれの良くないこの魚ですが、ところがどっこい食べれば非常に美味しいのです。タラのように白身で癖がなく誰にでも喜ばれる味です。近年人気商品となっ

ており、店頭にきれいに調理されていかにも美味しそうに並んでいます。期待を裏切らない美味しさです！

こんな所で生きてます！

(アンコウ分布図) クリックしてね！

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=6&file=3



(分布図説明文)

北海道以南の日本各地から朝鮮半島南部、西部、中国大陸沿岸部に分布。
下関が漁獲量日本一です。10kg以上に成長します。小型の物より大きい物ほど美味しいです。

大阪市場に入荷する主な産地としては、北海道、青森、秋田、新潟、宮城、福島、富山、石川、福井、京都、島根、山口等で、長崎、福岡は主に中国物の産地です。主に底引き網で漁獲されます。

海の匠になりたい：私は道具を持っています。

アンコウは捨てるどころがなく、全て食べられて食育のオリンピック選手になれます。また、部位には名前がつけられ、これが有名な「アンコウの7つ道具」と呼ばれるもので、「とも(尾びれ)」、「ぬの(卵巣)」、「肝(肝臓)」、「水袋(胃袋)」、「エラ」、「肉」、「皮」です。

「ぬの(卵巣)」は「ちりめん」とも呼ばれ、帯のように長く、これを食べれば肌着1枚分の暖かさが体にみなぎると言われています。

アンコウのお話。

【アンコウの由来】

餌を食べるときは体重の3分の1程を腹いっぱい食べます。後は悠々自適で実に太平楽な魚。つまり安康で鮫鯨となりました。

【こんな呼ばれ方があります】

[アングラーフィッシュ] 釣りをする魚。頭に近い背鰭の1つをぶらぶらさせて餌に見せて魚を誘いガブッとひとのみ。「提灯鮫鯨(ちょうちんあんこう)」はこのぶらぶらが発光します。

[クツ] キアンコウ(ホンアンコウ)の他にアカグツなどクツと呼ばれるアンコウが沢山います。扁平、口の大きさの象徴。

[グースフィッシュ] 馬鹿魚。日本でも伊勢などでは、馬鹿の事を暗愚(アンゴ)と言うなどの方言も多い。この暗愚の音便したもの。

【アンコウの吊るし切り】

アンコウはぐにゃぐにゃしてまな板ではさばけないので下あごに縄(鉤)をかけ吊るしてさばきます。

【損か?得か?良くわかりません】

丸のアンコウを捌いていると胃袋からよく魚が出てきます。アンコウより値打ちの魚がでてくれば得、消化途中や安物が出てくれば損。時には海鳥が出てくることもあるようです。

お魚のことわざ

【アンコウの餌待ち】

何もしないで「たなからぼたもち」を待つ横着者。

【アンコウが粕に酔ったよう】

醜い赤ら顔のことをいいます。

【鮫鯨武者】

口では大きなことを言っても実際には臆病でなにもできない人をたとえています。

【あんこ型力士】

とても太ったお相撲さんのことをいいます。「あんこう型」がつまって「あんこ型」になったようです。

【鮫鯨の唾にむせたような人】

大きい口をあけてポカンとして愚鈍そうな人のたとえ

あまりいい意味で使われないアンコウですが、実はとても俊敏なのです。近寄ってくる魚を一瞬にして噛み付いて放しません。

アンコウを食べたら美人になれる？

アンコウ鍋に代表される冬の味は抜群、特に肝はフォアグラの比ではありません。おまけに女の人にはうれしいコラーゲンがいっぱいなのです。アンコウはぬるぬるヌメヌメしていますが、それがまさしくコラーゲンなのです。アンコウはズバリ、「泳ぐコラーゲン」でしょう！

おさかなクッキング

魚は創意と工夫で色々な美味しさを味わえます。

冬のアンコウ鍋は、「岐阜の鮎、水戸のあんこう鍋、明石の鯛」と言われる程、日本を代表的する冬の味です。鍋もいいですが、これを食べると南フランス、プロバンスの風が体を吹き抜けます！？

ブイヤベースの基本は「小魚」や「魚のあら」と野菜のスープです。ブイヤベーススープは市販品を活用すればとても簡単。すぐにできます。

アンコウのブイヤベーススープ（4人前）

できあがりの写真はこちら

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=11



材料（4人前）

アンコウ・・・・・・・・市販の調理済み品400g～500g

市販のブイヤベーススープ・・・・・・・・2カップ

白ワイン・・・・・・・・半カップ

塩、粒胡椒・・・・・・・・少々

作り方

アンコウに塩、胡椒をして下味をつけてから、フライパンで表面をほんの軽く焼きを入れておく。

ブイヤーベーススープを鍋に入れ、煮立ったらアンコウと白ワインを入れて、蓋をして中火、弱火で13～15分煮る。

アン肝が付いていればこの時にすり潰して入れる。

(煮あがる寸前にお好みで、食べやすい大きさに切ったブロッコリー、人参などを入れてもよい。)

豪華なブイヤーベース：アンコウの他に貝類、海老などを入れるとさらに美味しく豪華。貝や海老は煮すぎると硬くなるので、火が通ればOKです。出来上がり寸前に入れる事が美味しさのポイント。

塩、胡椒でお好みの味に調え器に盛って、どうぞ召し上がれ。

市販のスープじゃなくて、自分で作りたい!という方はこちら

手造りブイヤーベーススープ：4人前目安

材料

ジャガイモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個

ニンニクのみじん切り・・・・・・・・・・一片分

オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2

トマトソース・・・・・・・・・・・・・・・・1/2カップ

固形スープの素・・・・・・・・・・1個

水・・・・・・・・・・・・・・・・・・2カップ

白ワイン・・・・・・・・・・・・・・・・1/2カップ

その他に、「魚のあら・骨・小魚」や玉葱、人参、葱等なくても別に問題はありません。

作り方

：鍋にオリーブ油を熱し、ニンニクをよく香りが出るまで炒め、これに小さく切ったジャガイモを加え油がなじむまで炒める。

： に水、固形スープの素、トマトソース、白ワインを加えジャガイモが柔らかくなるまで中火15分くらい煮る。

(魚や野菜があれば、魚が生の時は煮立ってから入れ、湯通しした魚や野菜は煮立つ前に入れてもよい。)

：魚や野菜を取り出し、ジャガイモを押しつぶしてスープに溶け込ませれば、これで基本ブイヤーベーススープの出来上がりです。

この基本スープをベースに色々な魚介類具材でブイヤーベースを作ってください。食べる具材の魚介類はあまり煮込まないことです。特に貝類、海老、蟹類は火が通ればOKです。

お問い合わせ先

株式会社ういち CRM本部 営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答にお時間がかかる
場合があります。あらかじめご了承ください。

株式会社ういちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

取引先会員ページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp/member/index.html>

取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

URL <http://www.uoichi.co.jp/member/index.html>

お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
