

# 夕チウオのピリ辛揚げ

## 材 料 (4人分)

- 夕チウオの切り身 (A)
    - ……………6切れ
  - 片栗粉……………適量
- |             |       |
|-------------|-------|
| • 醤油 ……………  | 大さじ5  |
| • みりん・酒 ……  | 各大さじ3 |
| • 生姜汁 …………… | 大さじ1  |
| • 豆板醤 …………… | 大さじ1  |

## 作 り 方

- ① 夕チウオは3枚におろして骨を取り除き、適当な大きさに切って、バットに入れる。
- ② ①に(A)を加えて、30分ほど漬けておく。
- ③ ②の夕チウオに片栗粉をつけ、180℃の油で揚げる。

## プロが教える魚情報！

**【由来】** 刀をイメージさせる姿から夕チウオ(太刀魚)と名付けられたと言われています。夕チウオの由来を感じさせるこんな江戸の小咄があります。「ある夜のこと、家の主人が物音に気付いて目を覚ますと、銀色に輝く抜き身を携えた人影が見えるではありませんか。「金を出せ！」その声に主人は震え上がりました。するとその時、何と餓い猫が握られた刀に飛びついたのです。主人は思わず目を閉じました。そして目を開けると、すでに強盗はいません。ネコはと見ると、うずくまって刀をうまそうに食べているではありませんか！側に寄ってよくよく見ると、刀と見えたのは実は太刀魚(夕チウオ)だった。」というお話。また、頭を上にして立ち泳ぎする姿から来ているとも言われています。

**【目利きのポイント】** 体の表面の銀色に光沢があって、身に張りがあり、厚みのあるものを選びましょう。