

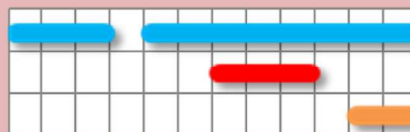
干して食べれば一級品

# ムシガレイ

(地方名 モンガレイ、ミスガレイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



体型はカレイ類のなかでも美しく、裏側の体色も涼しげで上品であるが、水っぽいのがたまにきず。

## 名前の由来

**モンガレイ**  
県東部での呼び名。明瞭な3対の虫食い状の斑紋（はんもん）があることから。  
**ミスガレイ**  
県西部での呼び名。無眼側（裏面）の体色は水のようにの透き通り、肉質も水っぽいことから。

## 棲息場

水深200m以浅の砂泥底

## 大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長40cmを超える。流通サイズは、20~25cmのものが多い。

## 水揚量(H21年)

約30トン

## 産地

田後港、鳥取港、境漁港。



## 肉質・味

身は白身で、肉質はやや水っぽい。カレイ特有の臭みは、あまり感じられなくあっさりして癖がない。



## 調理方法

干物に最適。煮つけ、唐揚げ、フライ、ムニエル等に利用されるが、単純に塩焼きが美味い。子持ちガレイを焼くときは、弱火で時間をかけて焼くこと。斑紋が明瞭で、身がしっかりとしたものを選ぶ。



- ソウハチ（エテガレイ）と同様、一夜干しにして真価を発揮するカレイ。
- 産卵前の大きく発達したオレンジ色の卵巣が透けて見える姿は、カレイ類中最も美しい。
- 産卵期は、冬から早春。
- 他のカレイ同様、雌の方が大きく全長40cm前後になるが、雄は30cm前後にしかない。