

## 【川魚料理の工夫】目次

料理と解説

### すっぽん スッポン

丸鍋 / 丸豆腐 / 丸旨煮

### 鮒 フナ

鮒味噌煮 / 鮒の子まぶし / 子鮒甘露煮 / 鮒あらめ巻き

### 鯰 ナマス

鯰木の芽焼き / 鯰丸吸仕立 / 鯰湯引き洗い

### 鯉 ヒガイ

鯉二色田楽 / 鯉から揚げ

### 諸子 モロコ

焼き諸子 / 諸子甘露煮

### 鯉 コイ

鯉細造り / 鯉濃漿 / 鯉飴炊き

### 天子 アマゴ

天子有馬煮 / 天子姿揚げ / 天子へぎ造り / 天子姿ずし

### 川鱒 カワマス

川鱒ずし / 川鱒燻製 / 川鱒筒切り塩焼き

## 虹鱒 ニジマス

虹鱒青竹ずし / 虹鱒翁焼き / 虹鱒黄身酢がけ

## 鮎 アユ 落ち鮎 オチアユ

鮎の洗い / 鮎の一夜干し / 鮎の酒蒸し / 鮎の塩焼き / 鮎白子蒸し / 鮎のなれずし

## いな イナ

いな鰻頭

## 鰻 ウナギ

鰻豆腐 / 鰻梅肉かけ / 鰻有馬煮

## 泥鰌 ドジョウ

泥鰌煮こごり / 泥鰌汁 / 泥鰌蒲焼き / 泥鰌丸仕立

## 鮎 ゴリ

ごり柳川風 / ごり南蛮漬け・ごり飴炊き / ごり蓼焼き

## 川海老 カワエビ

川海老洗い / 川海老化粧揚げ / 川海老木の芽焼き

## 公魚 ワカサギ

公魚細造り / 公魚うに焼き・黄身ろう焼き / 公魚変わり揚げ

淡水の魚たち

知ってほしい基礎知識 [ 滋賀県立琵琶湖文化館前畑善政 ]