

ネイラカマス（アカカマス）・・・ 定置網



産 地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 焼物・揚げ物 ほか

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★

メモ ～ 大磯周辺の定置網で大変多く獲れ、毎年秋になると良型が入網する。正式にはアカカマスと呼ばれ、アブラカマスやホンガマスと呼ぶ人もいる。

ネイラカマスは、西湘地域特有の名称で、おそらくは大磯周辺の漁場に「ねいらん深み」と呼ばれる一帯があり、そこで良く釣れた（漁獲された）ことから名付けられたと考えられている。

中には 30 センチを超えるものも混じり、脂が乗っている時期には丸々と太ったカマスがズラリと並び、新鮮なものは刺身でも美味である。

作成：(株)小田原魚市場 鮮魚部

ミズカマス（ヤマトカマス）・・・ 定置網



産 地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 焼物・干物・刺身 ほか

食味 ～ ★★★★★

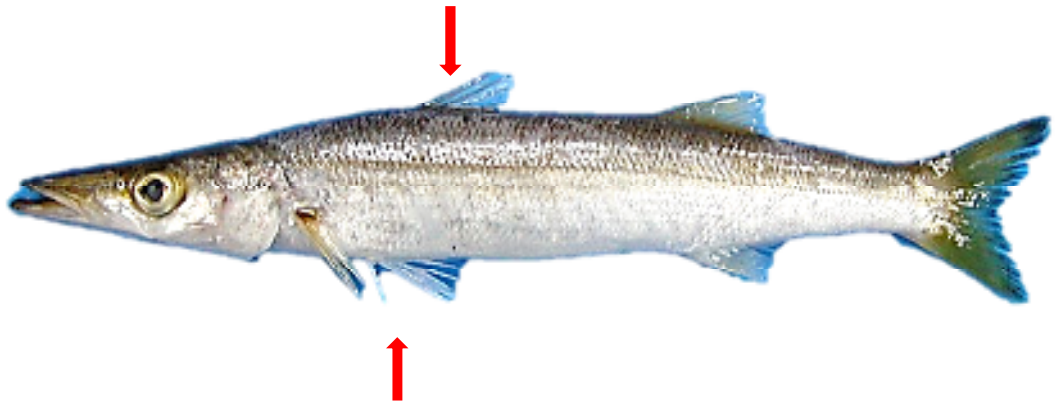
水揚量 ～ ★★★★★

メモ ～ 小田原周辺を中心に漁獲されるカマスで、初秋から 11 月にかけて大量に定置網に入る。
その水っぽい身質から関東ではミズカマスやアオカマスなどとも呼ばれており、正式名称はヤマトカマス。
英名はジャパニーズ・バラクーダである。
その水っぽい身質からも、主として干物用に利用されるが、塩焼きやフライなどの揚げ物、新鮮なうちなら刺身にも使える。
さらに価格はアカカマスの半額以下で、便利でお得なカマスとして知られている。

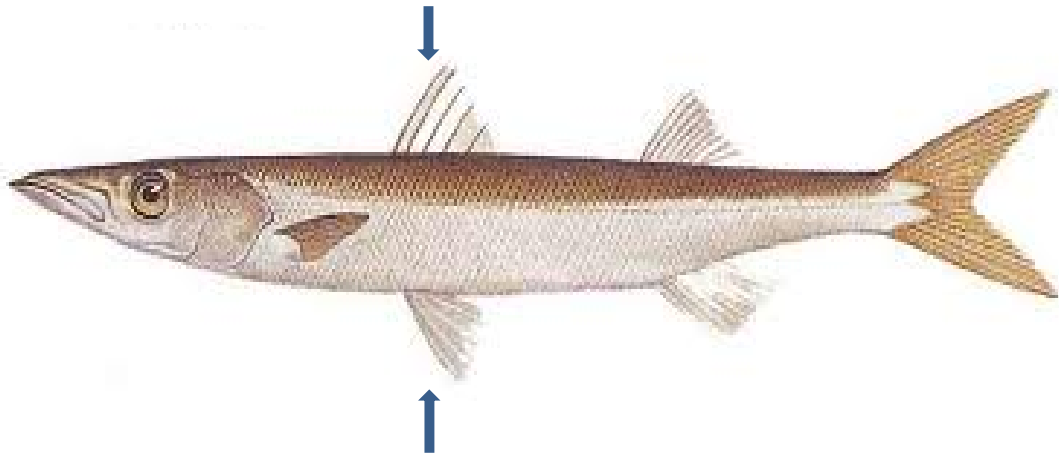
作成：(株)小田原魚市場 鮮魚部

鯡（桜子魚・叭）かます

アカカマス（ネイラカマス）



ヤマトカマス（ミズカマス）



両種の区別は、**第一背びれ**と**第一腹びれ**の位置で区別する。

第一背びれより前に第一腹びれがあればアカカマス。

ほぼ**同じ位置**だと**ヤマトカマス**。

作成：(株)小田原魚市場 鮮魚部

“カマスのひもの”のつくり方

1. まず、カマスを“小田原開き”で開く。エラから包丁を入れ、まっすぐ中骨を切ります（頭は落とさない事）。 	2. 頭の後ろから背中に沿ってまっすぐ包丁を入れ、中心で開くように腹まで包丁を入れます。 	3. 開いたら内臓を取り除き、同時に血合いを水で流します。血をよく洗うと出来上がりが綺麗になります。 
4. 開いた魚を10%の塩水（目安：水 450ml に塩 50g 以上）に20～30分（好みで）漬け込み、塩味を付けます。冷蔵庫に入れ、冷やしながらかうとよく味が染み込みます。 	5. 軽く水洗いし、網に並べます。風通しの良いところで金網やザルなどに適当な間隔を保ちながら並べて干します。洗濯ばさみで吊しても可。 	6. 干し加減は乾き具合と塩加減を見ながら調節してください。天日干しなら数時間、陰干しで6～9時間も干せば、美味しく出来上がります。ただし干し過ぎは固くなるので注意。 

魚の開き方については、腹開きでも背開きでもどちらでも仕上がりに差はなく、やりやすい方でやることをお薦めする。仕上がりにこだわるのであれば、内臓を取り除いたときに綺麗に血合いや黒い部分などを除去すると良い。

カマスは塩が効きやすいので、濃いめの塩水に短時間に漬けるのがポイント。もし時間がなかったり、天候などにより干すことが出来ないなどと言うときは、4. の行程の後、水気を拭き取り、布巾などに包み、冷蔵庫内で一晩置くだけで美味しい生干しが出来ます。

小田原魚市場

で、秋に獲れる (の一部)

イナダ	マアジ	ウルメイワシ
メジマグロ	シイラ	マダイ
生シラス	ソウダガツオ	コショウダイ
イボダイ	スミヤキ	イサキ
カクアジ	ナガズミヤキ	カンパチ
アカムツ	カゴカキダイ	シロサバフグ
カワハギ	ホウボウ	トラフグ
ウスバハギ	ヒラマサ	メジナ
アカカマス	スズキ	ガザミ
ヤマトカマス	ボラ	イセエビ
ムロアジ	スマ	アワビ
イトヒキアジ	ハガツオ	サザエ