

アカガイ

【赤貝／フネガイ目フネガイ科】

旬 春

殻長 約12cm

地方名称 チガイ(豊浜)



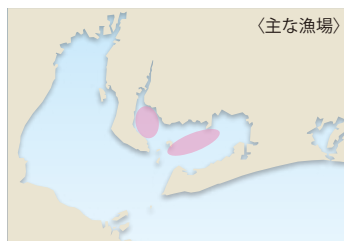
生産の状況

【生産量】H28年:16t(県水産課調べ)

【主な生産地】蒲郡市、西尾市、碧南市、南知多町

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

亜鉛や鉄分が豊富です

◎アカガイの刺身

材料(4人分)

アカガイ8個、大葉12枚、ワサビ適量

- ①アカガイは蝶番の部分に包丁をあてて、ひねりながら殻を外し、身を取り出す。
- ②①をひもと身に分け、身を半分に裂いて内臓をこそげ取り、ひもと身に塩をまぶしてザルに入れて水で振り洗いし、水気を取る。
- ③器に大葉を敷き、②の身とひもをを盛り付け、ワサビを添える。

◎アカガイの酢物

材料(4人分)

アカガイ2個、キュウリ1本、A(酢大さじ3、だし汁大さじ3、砂糖大さじ1.5、しょうゆ大さじ1)

- ①キュウリは薄切りにして塩水につけ、しんなりしたらきつく絞る。
- ②アカガイは身を開いて塩もみし、水洗いして水気を切る。
- ③①と②を器に盛り、Aの合わせ酢をかける。

◎煮つけ(アカガイの仲間でやや小型のサルボウの煮つけ)

材料(4人分)

サルボウ適量、しょうゆ、さしみたまり、酒、砂糖、ショウガ1片

- ①サルボウは殻をよく洗って水からゆで、殻が開いたらゆで汁を捨て、もう一度水からゆでる。
- ②①から身を取り出し、汚れを洗う。
- ③鍋にしょうゆ1/2:さしみたまり1/2:酒1:砂糖1の割合で煮汁を煮立て、①とショウガのせん切りと②を入れて汁気が少なくなるまで煮つける。

サルボウは、愛知県ではチンミ又はチンメなどと呼ばれます。アカガイより小型で、貝殻の筋が少ないことで区別できます。

◎サルボウカレー

殻ごとゆでて身を取り出し、カレーの具に。サルボウのコクとコリコリの食感が美味。



サルボウ