

アカニシ

【赤螺／新腹足目アツキガイ科】

旬 夏

殻長 約15cm

地方名称
ニシ(県下)
オオニシ(豊浜)



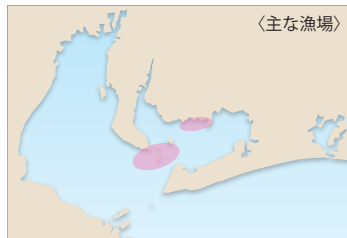
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、西尾市

【主な漁法】潜水、さし網

【漁期】 



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

コリッと、ほのかに広がる磯の香り

◎アカニシの刺身

材料(4人分)
アカニシ4個

- ①アカニシは、貝殻を割って身を取り出し、フタと内臓を取り除く。
- ②①を塩もみして水洗いし、薄く切る。
- ③ワサビしょうゆか酢みそでいただく。
- ④②をさっと湯通ししてもよい。

◎アカニシの味噌和え

材料(4人分)
アカニシ4個、ワカメ適量、
サヤエンドウ適量、
みそ大さじ2、砂糖大さじ1、
みりん少々

- ①アカニシは、殻ごとタワシなどで良く洗い、水からゆで、沸騰したら5分程ゆでる。
- ②ワカメはサッと湯通しして食べやすい大きさに切り、サヤエンドウもゆでておく。
- ③①を殻から取り出し、フタを取って、食べやすい大きさに切る。内臓も食べられる。
- ④みそ、砂糖、みりんを合わせ、②と③を加えて和える。