

アサリ

(漁獲量日本一)

【浅蜷／マルスダレガイ目マルスダレガイ科】



あいちの四季の魚・春

旬 春

殻長 約6cm



生産の状況

【生産量】H28年:3,973t(全国第1位、シェア44.3%)

【主な生産地】田原市、西尾市、常滑市、碧南市、美浜町、南知多町、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網、採貝(腰まんが)

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

アサリと言えば

◎酒蒸し

材料(4人分)
アサリ400g、酒大さじ4、
しょうゆ小さじ1、
きざみネギ少々

- ①アサリは砂出しして、殻をこすり合わせるようにしてきれいに洗う。
- ②深めのフライパンか鍋にアサリを入れ、蓋をして強火にかける。
- ③アサリの口が開いたら酒を加え、煮立ったらしょうゆを加えて火を止める。
- ④器に汁ごと盛りつけ、きざみネギを散らす。



◎アサリのアホスープ

材料(4人分)
アサリ200g、ニンニク2片、
ベーコン2枚、
フランスパン40g、
オリーブオイル大さじ2、
塩ひとつまみ、
白ワイン大さじ4、水600cc、
卵2個、パセリ適宜

- ①鍋にオリーブオイルを熱し、ニンニクが色づくまで弱火でじっくり炒めます。
- ②ベーコン、フランスパンを加えてさらに炒め、油がなじんだらアサリ、白ワイン、水、塩を加えて貝が開くまで煮込みます。
- ③溶き卵を流し入れて、仕上げにパセリを散らします。

