

イワガキ【岩牡蠣／カキ目イタボガキ科】

旬 夏

殻長 約20cm



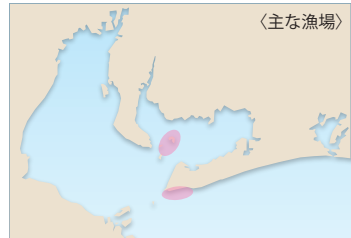
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、西尾市、田原市

【主な漁法】潜水

【漁期】春 夏 秋



料理して食べよう!

圧倒的な甘みとうま味

◎イワガキの刺身

材料
イワガキ

- ①イワガキは、蝶つがいの方を手前にし、ふくらんだ方を下にして押さえ、右上にナイフを差し入れて、平らな殻側に付いている貝柱を切り離し、貝殻を明ける。(軍手をし、けがをしないように注意して。)
- ②次にふくらんだ側の貝柱を切り離し、身を殻から取り出し、適当な大きさに切って器に盛る。
- ③レモンかスタチを搾っていただく。薬味ネギを入れたポン酢で食べるのも美味。

香ばしくて濃厚なカキの味が口いっぱい

◎焼きガキ

材料
イワガキ、しょうゆ

- ①イワガキは、よく洗って汚れを落とし、金網の上でふくらんだ方を下にして直接焼く。
- ②殻が少し開いたら、平らな殻を外し、しょうゆをたらして香ばしく焼く。