

# ウチムラサキ

【内紫／マルスダレガイ目マルスダレガイ科】

旬 春

殻長 約10cm

地方名称  
オオアサリ(県下)  
オバガイ(渥美)



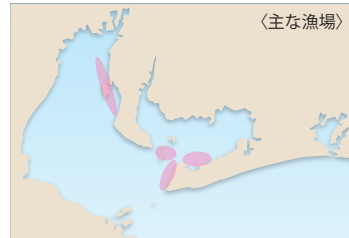
## 生産の状況

【生産量】H28:575 t(県水産課調べ)

【主な生産地】南知多町、田原市、常滑市

【漁法】潜水

【漁期】春 夏 秋 冬



## 料理して食べよう!

しょうゆの焦げるにおいが食欲をそそる

### ◎焼きオオアサリ

材料(4人分)  
オオアサリ4個、  
長ネギ1本、しょうゆ少々

- ①オオアサリは、殻と殻の間に包丁を入れ、蝶番を残して半分に切り、身を取り出して水洗いする。(砂があるので良く洗う。)
- ②①を貝殻に戻し、長ネギの小口切りを乗せてグリルなどで焼く。グツグツしてきたらしょうゆを加えひと煮立ちさせる。
- ③熱々をいただく。



### ◎オオアサリのフライ

材料(4人分)  
オオアサリ4個、  
キャベツ 適量、卵、  
小麦粉、パン粉 各適量

- ①殻の間に包丁を入れ、奥まで入れて身ごと切って殻を開きます。
- ②身を取り出して、水でよく洗い、砂を流します。
- ③水気を良く拭き取り、小麦粉、卵、パン粉の順につけて、170℃の油で揚げます。
- ④水気をふいた貝殻にキャベツを敷いて、③のをせてできあがり!



オオアサリの身を使って、フライ、カレーに。