

クロアワビ

【黒鮑／古腹足目ミミガイ科】

旬 夏

殻長 約20cm



生産の状況

【生産量】H28年：アワビ類2t

【主な生産地】南知多町

【主な漁法】採貝、潜水

【漁期】春 夏



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

コリコリ

◎アワビの刺身

材料(4人分)
アワビ2個、塩適量、
ワサビ適量

- ①アワビは塩を振り、たわしで汚れを落として水洗いし、スプーンを使って殻から身をはがし、ワタを取り、口を切り取る。(アワビの下処理)
- ②①を一度水洗いし、水気をふき取る。
- ③②の縦方向に3mm幅程度に細かく切れ目を入れ、90度回転させ、横方向に適当な厚さに切り分け、器に盛り、ワサビを添える。

こってり

◎アワビのバター焼き

材料(4人分)
アワビ4個、バター適量、
塩・コショウ少々、
酒大さじ2、レモン適量

- ①殻から外し下処理したアワビを5分ほど酒蒸しにする。(酒で蒸すと柔らかくなります。)
- ②フライパンにバターを入れて火にかけ、塩・コショウした①を入れて、軽く焦げ目が付くまで弱火で両面を焼く。
- ③ワタも、塩・コショウして、バターで軽く焼く。
- ④レモンのくし切りを添える。

*少し手間ですが、アワビを焼いたフライパンに、裏ごししたアワビの肝、生クリーム大さじ2、バター少々、蒸し汁少々を入れて煮詰めると濃厚な肝ソースになります。

