

タイラギ【玉珧／ウグイスガイ目ハボウキガイ科】

旬 春

殻長 約30cm

地方名称
タイラゲ(篠島)
タチガイ(渥美)



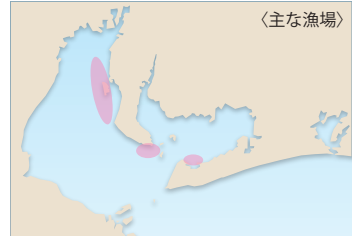
生産の状況

【生産量】H28:333 t(県水産課調べ)

【主な生産地】常滑市、南知多町、田原市

【主な漁法】潜水

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

ほのかな甘みと歯ごたえ

◎タイラギの刺身

材料(4人分)
タイラギの貝柱4個、
ワサビ適量

- ①タイラギの貝柱は、水洗いして水気を切る。筋肉の方向に沿って縦に切る。
- ②ワサビしょうゆでいただく。

◎タイラギのあぶり焼き

材料(4人分)
タイラギの貝柱4個、
塩少々、しょうゆ少々

- ①タイラギの貝柱に塩少々を振り、金網の上で、焦げ目が少し付く程度にあぶる。
- ②器に盛り、しょうゆをかける。

◎タイラギの香り炒め

材料(4人分)
タイラギの貝柱8個、
レタス6枚程、卵1個、
酒大さじ2、しょうゆ大さじ2、
塩小さじ1/2、食用油、
粉山椒少々

- ①タイラギの貝柱は水洗いし、二つに切る。
- ②ボールに酒、しょうゆ、粉山椒を混ぜ、①を入れて30分程漬け込む。
- ③中華鍋に油を熱し、大きめにちぎったレタスに塩を振り入れてサッと炒め、皿に盛る。
- ④②の汁気を半量捨て、溶き卵を加えて混ぜる。
- ⑤中華鍋に油を熱し④を入れて手早く炒め、レタスの上に盛り付ける。

バター焼き、天ぷら、フライでも。

貝柱の周囲の「ヒモ」も美味しい。塩で揉んでぬめりを取って、調理します。