

ダンベイキサゴ

【古腹足目ニシキウズガイ科】

旬 春

殻長 約4cm

地方名称 ナガラミ(県下)



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】田原市、豊橋市

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏



料理して食べよう!

下
処
理

ナガラミの下ごしらえ(砂が多いので、下処理をしっかりとします。)

- ①ナガラミを水からゆでる。煮立って泡が浮いてきたらOK。
- ②殻から身を取り出し、ふたと、身の先端部分に付いている内臓を取り除き、水洗いする。
- ③②の身の先端部分の背側にある砂袋をつまみ取り、良く水洗いし、砂を完全に取り除く。

赤羽根では春の味

◎ナガラミのぬた

材料

下ごしらえしたナガラミ60g、
ワケギ1把、みそ80g、
砂糖40g、酢大さじ2

- ①ワケギは水洗いして根本を切り落とし、熱湯でサッとゆでる。
- ②①の水気を軽く絞り、3~4cmの長さに切る。
- ③みそ、砂糖、酢をすり鉢ですり合わせ、ナガラミと②を入れて混ぜ合わせる。

下ごしらえしたナガラミを、
そのままショウガじょうゆに付けて、さっぱりと。
ナガラミと野菜のかき揚げもおいしい。
ナガラミを砂糖、しょうゆ、みりんで甘辛く佃煮風に。