

ツメタガイ

【津免多貝／盤足目タマガイ科】

旬 夏

殻長 約8cm

地方名称 ウンネ(県下)



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】常滑市、美浜町、西尾市

【主な漁法】採貝、小型底びき網

【漁期】春 夏 秋



(主な漁場)

料理して食べよう!

甘辛い味噌味にコリコリのツメタガイがマッチ

◎ツメタガイのみそ炊き

材料(4人分)

ツメタガイ12個、

コンニャク1/2枚、

ニンジン1/2本、

ゴボウ1/2本、みそ大さじ2、

砂糖大さじ2、酒、ショウガ、

ニンニク各少々、

だしの素適量

①たっぷりの水に赤みそ大さじ1(分量外)と水でよく洗ったツメタガイを入れ、沸騰したら弱火で1~2時間ゆで、冷めるまで放置する。

②さめたら殻から身を取り出し、塩で揉んで水でよく洗い、食べやすい大きさに切る。

③コンニャク、ニンジン、ゴボウを乱切りにする。

④鍋に②、③を入れ、材料が隠れる程度の水を入れ、弱火で煮込む。

⑤野菜が柔らかくなったら、みそ、砂糖、酒、すり下ろしたショウガとニンニクを入れ、だしの素で味を整え、一煮立ちさせる。

かめばかむほど味が出る

◎ツメタガイの混ぜご飯

材料(4人分)

米3合、ツメタガイ10個、

ニンジン1本、乾椎茸2個、

しょうゆ大さじ3、

砂糖大さじ1

①水に食塩少々を入れて沸騰させ、よく洗ったツメタガイを入れる。煮え立つてから10分ほどゆで、さめるまで放置する。

②さめたら殻から身を取り出し、内臓を取り除き、身を食べやすい大きさにスライスする。

③乾椎茸をさっと洗いで戻す。

④ニンジン、戻した乾椎茸を細かく切る。

⑤鍋に②、④を入れ、しょうゆ、砂糖、水大さじ3程度を加えて煮る。

⑥米を椎茸の戻し汁と⑤の煮汁を加えて炊く。

⑦米が炊きあがったら、⑤の具を入れ、かき混ぜる。

ツメタガイは、から揚げでも美味しく食べられます。

アサリの天敵です。アサリを食べられる前に、ツメタガイを食べてしまいましょう。