

# トリガイ 【鳥貝／マルスダレガイ目ザルガイ科】

旬 春

殻長 約9cm



## 生産の状況

【生産量】H28年:517t(県水産課調べ)

【主な生産地】西尾市、蒲都市、碧南市、美浜町

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 冬



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

ゆでたては格別です

### ◎ゆでトリガイ

材料

トリガイ(貝殻付き)、

塩適量

- ①トリガイは、貝殻をむき、身を取り出す。(トリガイの貝殻は薄いので、簡単にむけます。けがをしないよう軍手をしてむきましょう。)
- ②①に少し切れ目を入れ、包丁で内臓をこそげ取り、海水程度(約3%)の塩水で洗う。(真水で洗うとトリガイの色が取れてしまいます。)
- ③鍋に湯を沸かし、塩少々を入れ、②を網杓子にひとつかみずつ入れて、15～30秒程ゆで、ザルにあげる。(たくさんのトリガイを一度に入れると、湯の温度が下がりが美味しくゆでることができません。ゆで過ぎるとかたくなります。)
- ④ゆで上がりをそのまま食べても甘くて美味。ワサビしょうゆか辛子みそを付けて。  
\*辛子みそ:みそ大さじ2、酢大さじ1、砂糖大さじ1、みりん少々、洋からし適量を混ぜる。

春らしい一品

### ◎トリガイとワケギの酢みそ和え

材料(4人分)

ゆでたトリガイ20個、

ワケギ1把、みそ大さじ2、

砂糖大さじ1、酢大さじ1、

みりん少々

- ①ワケギはサツとゆで、食べやすい大きさに切る。
- ②みそ、砂糖、酢、みりんをよく混ぜ合わせ、トリガイと水気を絞った①を加えて和える。



生のトリガイは、天ぷら、から揚げ、しゃぶしゃぶに、また、ゆでたトリガイは、バター炒め、酢のものなどにします。トリガイの干物は、ゆでたトリガイを同量のしょうゆとみりんを合わせた漬け汁に10分程漬けて干します。