

マガキ

【真牡蠣／カキ目イタボガキ科】

旬 冬・春

殻長 約15cm

地方名称 カキ(県下)



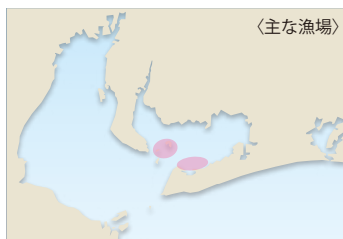
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】西尾市、田原市

【主な漁法】採貝、養殖

【漁期】春 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

海のミルクで冬は暖か

◎カキ鍋

材料(4人分)

マガキ400g、白菜1/2個、
長ネギ4本、シイタケ4枚、
エノキダケ1把、
豆腐1丁、春菊1/2把、
だし汁適量、みそ適量

- ①白菜はざく切り、長ネギは斜め切り、シイタケ、エノキダケは石づきを切り取り、豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ②土鍋にだし汁とみそを適量を入れて濃いめのみそ汁程度に煮立て、マガキ以外の材料を入れる。
- ③②が煮立ったらマガキを入れ、火が通ったらいただく。

酢カキは生食用と表記されているものを使いましょう

◎酢カキ

材料(4人分)

マガキ200g、大根100g、
赤唐辛子1本、
A(しょうゆ小さじ1、
だし汁大さじ1、酢又は
スタチのしほり汁大さじ2)、
あさつき適量

- ①マガキは海水程度の塩水で洗い、更に真水で洗って水を切る。
- ②大根に赤唐辛子を刺しておろし、もみじおろしを作る。
- ③Aを合わせ、ポン酢を作る。
- ④①を器に盛り、③をかけ、もみじおろしを盛りつけ、あさつきの小口切りを散らす。

焼きガキ、カキフライ、カキご飯など。