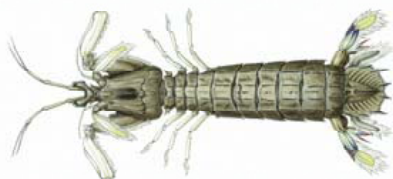


# シャコ

地方名称 シャク（豊浜）

旬 春・夏



## 生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

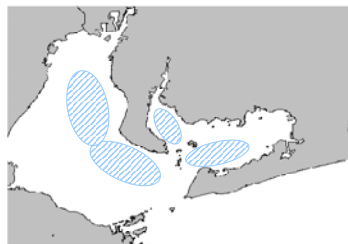
シャコ 527 t（県水産課調べ）

○主な生産地

常滑市鬼崎、南知多町豊浜・日間賀島・大井、  
碧南市大浜、一色町一色・衣崎、幡豆町幡豆、  
蒲郡市西浦・形原・三谷

○漁法 小型底びき網

○漁期 周年



〔主な漁場〕

## 料理して食べよう！

### シャコの甘さはシンプルに味わいたい

#### ◆シャコの塩ゆで

材料（4人分）：シャコ12尾、塩小さじ1

- ①たっぷりの湯に塩を入れ、沸騰したら一つかみづつシャコを入れ、沸騰したら5分程ゆでる。これを繰り返す。
- ②①を器に盛り、頭と胴体の縁をはさみで切り落とし、殻をむく。

#### ◆シャコのさしみ

材料（4人分）：シャコ12尾、ダイコン、ニンジン、大葉適量

- ①生きたシャコを冷凍する。
- ②①の頭と胴体の縁をはさみで切り落とし、殻をむく。
- ③ダイコン、ニンジンをつまにして、大葉、②とともに皿に盛りつける。

\* シャコを選ぶときは、生きたものを選びます。死んだシャコは、茹でても身離れが悪く、美味しくありません。

\* 茹でたシャコは、頭に付いているツメの中に甘い身が隠れています。プチッと押し出して食べてみましょう。