

イワガキ

旬 夏



生産の状況

- 愛知県の漁獲量
漁獲統計なし
- 主な生産地
南知多町日間賀島・篠島、一色町佐久島、
田原市伊良湖岬
- 漁法 潜水
- 漁期 春～秋



[主な漁場]

料理して食べよう！

圧倒的な甘みとうま味

◆イワガキの刺身

材料：イワガキ

- ①イワガキは、蝶つがいの方を手前にし、ふくらんだ方を下にして押さえ、右上にナイフを差し入れて、平らな殻側に付いている貝柱を切り離し、貝殻を明ける。(軍手をし、けがをしないように注意して。)
- ②次にふくらんだ側の貝柱を切り離し、身を殻から取り出し、適当な大きさに切って器に盛る。
- ③レモンかスタチを搾っていただく。薬味ネギを入れたポン酢で食べるのも美味。

香ばしくて濃厚なカキの味が口いっぱい

◆焼きガキ

材料：イワガキ、しょうゆ

- ①イワガキは、よく洗って汚れを落とし、金網の上でふくらんだ方を下にして直接焼く。
- ②殻が少し開いたら、平らな殻を外し、しょうゆをたらして香ばしく焼く。