

ウチムラサキ

地方名称 オオアサリ（県下）
オバガイ（渥美）

旬 春



生産の状況

○愛知県の漁獲量

漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町師崎・日間賀島、田原市福江・中山・小中山

○漁法 潜水

○漁期 周年



料理して食べよう！

しょうゆの焦げるにおいが食欲をそそる

◆焼きオオアサリ

材料（4人分）：オオアサリ4個、長ネギ1本、しょうゆ少々

- ①オオアサリは、殻と殻の間に包丁を入れ、蝶番を残して半分に切り、身を取り出して水洗いする。（砂があるので良く洗う。）
- ②①を貝殻に戻し、長ネギの小口切りを乗せてグリルなどで焼く。グツグツしてきたらしょうゆを加えひと煮立ちさせる。
- ③熱々をいただく。

* オオアサリの身を使って、フライ、カレーに。