

サザエ

旬 夏



生産の状況

- 愛知県の漁獲量（H20年）
サザエ類 36t
- 主な生産地
南知多町豊浜・日間賀島・篠島・師崎
- 漁法 潜水
- 漁期 春～秋



【主な漁場】

料理して食べよう！

コリコリを楽しむ

◆サザエの刺身

材料（4人分）：サザエ4個、ワサビ適量

- ①サザエは、フタを開けたところでナイフを差し込み、フタをはがす。
- ②殻の内側に沿って指を入れ、身を回しながら殻から取り出し、内臓とヒモを取り除く。
- ③身とヒモは塩でよく揉み、水洗いして、水気をふき取る。
- ④身を縦半分にして口を切り取り、薄切りにする。ヒモは1cm程の長さに切る。
- ⑤④を殻に盛り付け、ワサビを添える。

しょうゆの焼ける香ばしい臭い

◆サザエのつぼ焼き

材料（4人分）：サザエ4個、しょうゆ大さじ2、酒大さじ2、みりん小さじ1

- ①サザエは、サツと水洗いする。
- ②しょうゆ、酒、みりんを合わせ、タレを作る。
- ③①を焼き網にのせ、②を殻の中に入れて、強火で焼く。グツグツしてきたら火を止める。
- ④フタを取り、フォークで身を回すようにして殻から取り出す。