

タイラギ

地方名称 タイラゲ（篠島）
タチガイ（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

常滑市鬼崎、南知多町豊浜・師崎・日間賀島

○漁法 潜水

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

ほのかな甘みと歯ごたえ

◆タイラギの刺身

材料（4人分）：タイラギの貝柱4個、ワサビ適量

- ①タイラギの貝柱は、水洗いして水気を切る。筋肉の方向に沿って縦に切る。
- ②ワサビしょうゆでいただく。

◆タイラギのあぶり焼き

材料（4人分）：タイラギの貝柱4個、塩少々、しょうゆ少々

- ①タイラギの貝柱に塩少々を振り、金網の上で、焦げ目が少し付く程度にあぶる。
- ②器に盛り、しょうゆをかける。

◆タイラギの香り炒め

材料（4人分）：タイラギの貝柱8個、レタス6枚程、卵1個、酒大さじ2、しょうゆ大さじ2、塩小さじ1/2、食用油、粉山椒少々

- ①タイラギの貝柱は水洗いし、二つに切る。
- ②ボールに酒、しょうゆ、粉山椒を混ぜ、①を入れて30分程漬け込む。
- ③中華鍋に油を熱し、大きめにちぎったレタスに塩を振り入れてサッと炒め、皿に盛る。
- ④②の汁気を半量捨て、溶き卵を加えて混ぜる。
- ⑤中華鍋に油を熱し④を入れて手早く炒め、レタスの上に盛り付ける。

*バター焼き、天ぷら、フライでも。

貝柱の周囲の「ヒモ」も美味しい。塩で揉んでぬめりを取って、調理します。