

クロアワビ

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

アワビ類 3t

○主な生産地

南知多町豊浜・篠島・日間賀島・師崎、一色町佐久島

○漁法 潜水

○漁期 春～夏



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

コリコリ

◆アワビのさしみ

材料（4人分）：アワビ2個、塩適量、ワサビ適量

- ①アワビは塩を振り、たわしで汚れを落として水洗いし、スプーンを使って殻から身をはがし、ワタを取り、口を切り取る。（アワビの下処理）
- ②①を一度水洗いし、水気をふき取る。
- ③②の縦方向に3mm幅程度に細かく切れ目を入れ、90度回転させ、横方向に適当な厚さに切り分け、器に盛り、ワサビを添える。

こってり

◆アワビのバター焼き

材料（4人分）：アワビ4個、バター適量、塩・コショウ少々、酒大さじ2、レモン適量

- ①殻から外し下処理したアワビを5分ほど酒蒸しにする。（酒で蒸すと柔らかくなります。）
- ②フライパンにバターを入れて火にかけ、塩・コショウした①を入れて、軽く焦げ目が付くまで弱火で両面を焼く。
- ③ワタも、塩・コショウして、バターで軽く焼く。
- ④レモンのくし切りを添える。
*少し手間ですが、アワビを焼いたフライパンに、裏ごししたアワビの肝、生クリーム大さじ2、バター少々、蒸し汁少々を入れて煮詰めると濃厚な肝ソースになります。