

ミルクイ

地方名称 ホンミル（師崎）
ミル（豊浜）
ミルガイ（幡豆）

旬 冬～春



生産の状況

○愛知県の漁獲量

漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町豊浜・師崎・篠島・日間賀島

田原市福江・中山・小中山

○漁法 潜水

○漁期 周年



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

甘みと旨味と風味のバランス

◆ミルクイの刺身

材料（4人分）：ミルクイ4個、ワサビ適量

- ①ミルクイは、殻を開いて身を取り出し、水管を内臓から外す。
- ②①を沸騰した湯で約10秒湯通しし、冷水に取り、冷めたら皮をむく。
- ③②を縦に二つに割って中を洗い、適当な大きさに切って器に盛る。
- ④ワサビを添える。