

タカアシガニ

【高足蟹／十脚目クモガニ科】

旬 **秋・春**

甲長 約40cm

地方名称 ヘイケガニ(豊浜、西浦、三谷)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】蒲郡市西浦・形原

【漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



料理して食べよう!

食べごたえあり

◎タカアシガニの塩ゆで

材料

小型のタカアシガニ1杯、
塩少々

- ①小型のタカアシガニは、甲羅をはがして、足がついたまま、身を縦に半分に切る。
- ②①のエラとミソをきれいに取り除く。茹でるときにミソが付いていると、くさみが残る。
- ③沸騰した湯に塩をひとつまみ入れ、②を入れる。
- ④沸騰したら7分程ゆでる。

◎タカアシガニの焼きガニ

材料

タカアシガニの足4本

- ①タカアシガニの足に切れ目を入れ、グリルで焼く。
- ②切れ目から水蒸気が出てきたら食べ頃。焼き過ぎると身が殻から離れにくくなるので、焼き過ぎに注意しましょう。

ヒゲナガエビ

【十脚目クダヒゲエビ科】

旬 秋

体長 約15cm

地方名称 ガスエビ(西浦)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】蒲郡市西浦・形原

【漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

身も衣もエビのエビフライ

◎ガスエビのえびせん揚げ

材料(4人分)

ガスエビ12尾、
塩・コショウ少々、
小麦粉適量、卵1個、
エビせんべい適量、
食用油適量、キャベツ、
キュウリ、トマト、
レモン1/2個

- ①ガスエビは殻をむいて背わたを取る。腹に横方向に切れ目を入れて曲がらないようにし、塩・コショウを振る。
- ②①に小麦粉を薄くまぶし、溶き卵を付け、1cm程に砕いたえびせんべいをまぶして、170度に熱した油で揚げる。
- ③器に②を盛りつけ、キャベツのせん切り、キュウリ、トマト、レモンを添える。

エビの定番メニュー。どんなエビでも応用できます。

◎ガスエビのチリソース

材料(4人分)

ガスエビ24尾、
A(塩小さじ1/2、
酒小さじ2、コショウ少々)、
片栗粉大さじ2、
ショウガ1片、ニンニク1片、
白ネギ1/2本、豆板醤小さじ1、
B(砂糖大さじ1、
ケチャップ大さじ2、
酒大さじ2、塩少々、
中華スープ150cc)、
水溶性片栗粉適量、
ごま油大さじ1、食用油適量

- ①ガスエビは、頭と足を取り、背わたを取って2つに切る。
- ②①にAで下味を付け、片栗粉をまぶして、油で8分通り揚げる。
- ③ショウガとニンニクは、みじん切りにする。
- ④Bを合わせておく。
- ⑤中華鍋に油大さじ1を熱し、弱火で③を炒め、香りが出たら豆板醤を入れて少し炒め、④と②を入れて煮る。
- ⑥⑤に水溶性片栗粉でとろみを付け、白ネギのみじん切りを散らし、最後にごま油を回し入れる。

ヒラツメガニ

【十脚目ワタリガニ科】

旬 **冬**

甲幅 約10cm

地方名称
エッチガニ(県下)
コウボウガニ(蒲郡)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】南知多町豊浜、西尾市一色・幡豆
蒲郡市西浦・形原

【漁法】小型底びき網、さし網

【漁期】 **春** **夏** **秋** **冬**



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

みその独特の苦みが美味しい

◎ヒラツメガニの塩ゆで

材料(4人分)

ヒラツメガニ、塩少々

①沸騰した湯に塩少々を入れ、ヒラツメガニを入れて、沸騰したら10分程ゆでる。

生のヒラツメガニを丸のままみそ汁に入れてカニ汁に。

ボタンエビ

【牡丹蝦、牡丹海老／十脚目タラバエビ科】

旬 冬

体長 約20cm

地方名称 ボタン(西浦)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】蒲郡市西浦・形原

【漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

冬は刺身でトロ甘…

◎ボタンエビの刺身

材料

ボタンエビ、ワサビ適量、
しょうゆ

- ①ボタンエビは、さっと水洗いし、腹部に卵があればスプーンなどで取り外す。
- ②①の頭を取って殻を剥き、背わたを取る。
- ③②と卵を器に盛り、ワサビしょうゆでいただく。

◎ボタンエビの浜焼き

材料

ボタンエビ

- ①ボタンエビは水洗いし、金網の上で、丸のままさっと焼く。
- ②頭を取り、殻をむいていただく。雌は卵もプリプリで美味。頭部のミノも忘れずに。

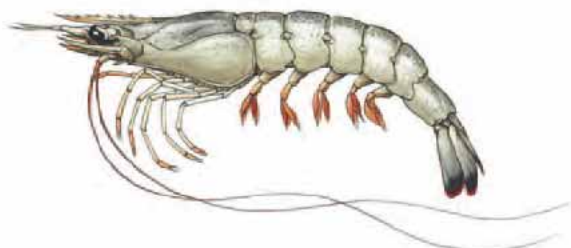
ヨシエビ

【葦蝦、青蝦／十脚目クルマエビ科】

旬 夏・秋

体長 約15cm

地方名称
スエビ(鬼崎)
ガラエビ(常滑)



生産の状況

【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、
西尾市一色・幡豆
蒲郡市西浦・形原

【漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

甘さと旨味

◎ヨシエビの塩ゆで

材料(4人分)
ヨシエビ、塩適量

- ①塩少々を入れたたっぷりの沸騰した湯に、ヨシエビをひとつかみ入れ、沸騰したら5分程ゆで取り上げる。(一度にゆでると湯の温度が下がり、美味しくゆでることができません。)
- ②これを繰り返す

エビヤカニ、シャコは、塩ゆでが最も簡単で、美味しい食べ方です。

◎ヨシエビのさつま揚げ

材料(4人分)
ヨシエビ8尾、
ニンジン適量、ゴボウ適量、
サヤエンドウ適量、
魚のすり身100g、
片栗粉少々、食用油適量、
イタリアンパセリ少量、
レモン少量

- ①野菜とすり身を混ぜます。
- ②ヨシエビの腹側に薄く片栗粉を振り、①を抱かせるように付けて片栗粉をまぶします。
- ③②を170℃の油で揚げます。
- ④③を器に盛り、イタリアンパセリとレモンで彩ります。



天ぷら、かき揚げ、えびチリ、塩焼きなどで。

アカガイ

【赤貝／フネガイ目フネガイ科】

旬 春

殻長 約12cm

地方名称 チガイ(豊浜)



生産の状況

【漁獲量】H25年:13t(県水産課調べ)

【主な生産地】常滑市鬼崎・常滑、碧南市大浜、西尾市幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦・形原

【漁法】小型底びき網

【漁期】春 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

亜鉛や鉄分が豊富です

◎アカガイの刺身

材料(4人分)

アカガイ8個、大葉12枚、ワサビ適量

- ①アカガイは蝶番の部分に包丁をあてて、ひねりながら殻を外し、身を取り出す。
- ②①をひもと身に分け、身を半分に裂いて内臓をこそげ取り、ひもと身に塩をまぶしてザルに入れて水で振り洗いし、水気を取る。
- ③器に大葉を敷き、②の身とひもを盛り付け、ワサビを添える。

◎アカガイの酢物

材料(4人分)

アカガイ2枚、キュウリ1本、A(酢大さじ3、だし汁大さじ3、砂糖大さじ1.5、しょうゆ大さじ1)

- ①キュウリは薄切りにして塩水につけ、しんなりしたらきつく絞る。
- ②アカガイは身を開いて塩もみし、水洗いして水気を切る。
- ③①と②を器に盛り、Aの合わせ酢をかける。

◎煮つけ(アカガイの仲間ではやや小型のサルボウの煮つけ)

材料(4人分)

サルボウ適量、しょうゆ、さしみたまり、酒、砂糖、ショウガ1片

- ①サルボウは殻をよく洗って水からゆで、殻が開いたらゆで汁を捨て、もう一度水からゆでる。
- ②①から身を取り出し、汚れを洗う。
- ③鍋にしょうゆ1/2:さしみたまり1/2:酒1:砂糖1の割合で煮汁を煮立て、①とショウガのせん切りと②を入れて汁気が少なくなるまで煮つける。

サルボウは、愛知県ではチンミ又はチンメなどと呼ばれます。アカガイより小型で、貝殻の筋が少ないことで区別できます。

◎サルボウカレー

殻ごとゆでて身を取り出し、カレーの具に。サルボウのコクとコリコリの食感が美味。



サルボウ

アカニシ

【赤螺／新腹足目アツキガイ科】

旬 夏

殻長 約15cm

地方名称
ニシ(県下)
オオニシ(豊浜)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】南知多町豊浜・日間賀島・篠島
西尾市吉良、東幡豆

【漁法】潜水、さし網

【漁期】 夏



料理して食べよう!

コリッと、ほのかに広がる磯の香り

◎アカニシの刺身

材料(4人分)
アカニシ4個

- ①アカニシは、貝殻を割って身を取り出し、フタと内臓を取り除く。
- ②①を塩もみして水洗いし、薄く切る。
- ③ワサビしょうゆか酢みそでいただく。
- ④②をさっと湯通ししてもよい。

◎アカニシの味噌和え

材料(4人分)
アカニシ4個、ワカメ適量、
サヤエンドウ適量、
みそ大さじ2、砂糖大さじ1、
みりん少々

- ①アカニシは、殻ごとタワシなどで良く洗い、水からゆで、沸騰したら5分程ゆでる。
- ②ワカメはサッと湯通しして食べやすい大きさに切り、サヤエンドウもゆでておく。
- ③①を殻から取り出し、フタを取って、食べやすい大きさに切る。内臓も食べられる。
- ④みそ、砂糖、みりんを合わせ、②と③を加えて和える。

アサリ

(漁獲量日本一)

【浅蜷／マルスダレガイ目マルスダレガイ科】



あいちの四季の魚・春

旬 春

殻長 約6cm



生産の状況

【漁獲量】H25年:16,063t(全国第1位、シェア69.7%)

【主な生産地】常滑市、美浜町、南知多町、西尾市、
蒲郡市、田原市

【漁法】小型底びき網、採貝(腰まんが)

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

アサリと言えば

◎酒蒸し

材料(4人分)

アサリ400g、酒大さじ4、
しょうゆ小さじ1、
きざみネギ少々

- ①アサリは砂出して、殻をこすり合わせるようにしてきれいに洗う。
- ②深めのフライパンか鍋にアサリを入れ、蓋をして強火にかける。
- ③アサリの口が開いたら酒を加え、煮立ったらしょうゆを加えて火を止める。
- ④器に汁ごと盛りつけ、きざみネギを散らす。



◎アサリのアホスープ

材料(4人分)

アサリ200g、ニンニク2片、
ベーコン2枚、
フランスパン40g、
オリーブオイル大さじ2、
塩ひとつまみ、
白ワイン大さじ4、水600cc、
卵2個、バセリ適宜

- ①鍋にオリーブオイルを熱し、ニンニクが色づくまで弱火でじっくり炒めます。
- ②ベーコン、フランスパンを加えてさらに炒め、油がなじんだらアサリ、白ワイン、水、塩を加えて貝が開くまで煮込みます。
- ③溶き卵を流し入れて、仕上げにバセリを散らします。



イワガキ

【岩牡蠣／カキ目イタボガキ科】

旬 夏

殻長 約20cm



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】南知多町日間賀島・篠島、西尾市佐久島
田原市渥美

【漁法】潜水

【漁期】春 夏 秋



料理して食べよう!

圧倒的な甘みとうま味

◎イワガキの刺身

材料
イワガキ

- ①イワガキは、蝶つがいの方を手前にし、ふくらんだ方を下にして押さえ、右上にナイフを差し入れて、平らな殻側に付いている貝柱を切り離し、貝殻を明ける。(軍手をし、けがをしないように注意して。)
- ②次にふくらんだ側の貝柱を切り離し、身を殻から取り出し、適当な大きさに切って器に盛る。
- ③レモンかスダチを搾っていただく。薬味ネギを入れたポン酢で食べるのも美味。

香ばしくて濃厚なカキの味が口いっぱいに

◎焼きガキ

材料
イワガキ、しょうゆ

- ①イワガキは、よく洗って汚れを落とし、金網の上でふくらんだ方を下にして直接焼く。
- ②殻が少し開いたら、平らな殻を外し、しょうゆをたらし香ばしく焼く。

ウチムラサキ

【内紫／マルスダレガイ目マルスダレガイ科】

旬 **春**

殻長 約10cm

地方名称
オオアサリ(県下)
オバガイ(渥美)



生産の状況

【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】春 夏 秋 冬



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。



◎オオアサリのフライ

材料(4人分)
オオアサリ4個、
キャベツ 適量、卵、
小麦粉、パン粉 各適量

- ①殻の間に包丁を入れ、奥まで入れて身ごと切って殻を開きます。
- ②身を取り出して、水でよく洗い、砂を流します。
- ③水気を良く拭き取り、小麦粉、卵、パン粉の順につけて、170℃の油で揚げます。
- ④水気をふいた貝殻にキャベツを敷いて、③のをのせてできあがり!



オオアサリの身を使って、フライ、カレーに。

クロアワビ

【黒鮑／古腹足目ミミガイ科】

旬 夏

殻長 約20cm



生産の状況

【漁獲量】H25年:アワビ類4t

【主な生産地】南知多町豊浜・篠島・日間賀島・師崎、西尾市佐久島

【漁法】潜水

【漁期】春 夏



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

コリコリ

◎アワビの刺身

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。



サザエ

【榮螺／古腹足目サザエ科】

旬 夏

殻高 約12cm



生産の状況

【漁獲量】H25年:46t

【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 夏 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身を縦半分に切って口を切り取り、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、サッと水洗いする。
- 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。

タイラギ

【玉瑠／ウグイスガイ目ハボウキガイ科】

旬 春

殻長 約30cm

地方名称
タイラゲ(篠島)
タチガイ(渥美)



生産の状況

【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】春 夏 秋 冬



〈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。

ダンベイキサゴ

【古腹足目ニシキウズガイ科】

旬 **春**

殻長 約4cm

地方名称 ナガラミ(県下)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】田原市愛知外海、豊橋市豊橋外海

【漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

下
処
理

ナガラミの下ごしらえ(砂が多いので、下処理をしっかりとします。)

- ①ナガラミを水からゆでる。煮立って泡が浮いてきたらOK。
- ②殻から身を取り出し、ふたと、身の先端部分に付いている内臓を取り除き、水洗いする。
- ③②の身の先端部分の背側にある砂袋をつまみ取り、良く水洗いし、砂を完全に取り除く。

赤羽根では春の味

◎ナガラミのぬた

材料

下ごしらえしたナガラミ60g、
ワケギ1把、みそ80g、
砂糖40g、酢大さじ2

- ①ワケギは水洗いして根本を切り落とし、熱湯でサッとゆでる。
- ②①の水気を軽く絞り、3~4cmの長さに切る。
- ③みそ、砂糖、酢をすり鉢ですり合わせ、ナガラミと②を入れて混ぜ合わせる。

下ごしらえしたナガラミを、
そのままショウガじょうゆに付けて、ざっぱりと。
ナガラミと野菜のかき揚げもおいしい。
ナガラミを砂糖、しょうゆ、みりんで甘辛く佃煮風に。

ツメタガイ

【津免多貝／盤足目タマガイ科】

旬 夏

殻長 約8cm

地方名称 ウンネ(県下)



生産の状況

【漁獲量】漁獲統計なし

【主な生産地】常滑市、美浜町、西尾市

【漁法】採貝

【漁期】春 夏 秋



(主な漁場)

料理して食べよう!

甘辛い味噌味にコリコリのツメタガイがマッチ

◎ツメタガイのみそ炊き

材料(4人分)

ツメタガイ12個、
コンニャク1/2枚、
ニンジン1/2本、
ゴボウ1/2本、みそ大さじ2、
砂糖大さじ2、酒、ショウガ、
ニンニク各少々、
だしの素適量

- ① たっぷりの水に赤みそ大さじ1(分量外)と水でよく洗ったツメタガイを入れ、沸騰したら弱火で1~2時間ゆで、冷めるまで放置する。
- ② さめたら殻から身を取り出し、塩で揉んで水でよく洗い、食べやすい大きさに切る。
- ③ コンニャク、ニンジン、ゴボウを乱切りにする。
- ④ 鍋に②、③を入れ、材料が隠れる程度の水を入れ、弱火で煮込む。
- ⑤ 野菜が柔らかくなったなら、みそ、砂糖、酒、すり下ろしたショウガとニンニクを入れ、だしの素で味を整え、一煮立ちさせる。

かめばかむほど味が出る

◎ツメタガイの混ぜご飯

材料(4人分)

米3合、ツメタガイ10個、
ニンジン1本、乾椎茸2個、
しょうゆ大さじ3、
砂糖大さじ1

- ① 水に食塩少々を入れて沸騰させ、よく洗ったツメタガイを入れる。煮え立てから10分ほどゆで、さめるまで放置する。
- ② さめたら殻から身を取り出し、内臓を取り除き、身を食べやすい大きさにスライスする。
- ③ 乾椎茸をさっと洗いで戻す。
- ④ ニンジン、戻した乾椎茸を細かく切る。
- ⑤ 鍋に②、④を入れ、しょうゆ、砂糖、水大さじ3程度を加えて煮る。
- ⑥ 米を椎茸の戻し汁と⑤の煮汁を加えて炊く。
- ⑦ 米が炊きあがったら、⑤の具を入れ、かき混ぜる。

ツメタガイは、から揚げでも美味しく食べられます。

アサリの天敵です。アサリを食べられる前に、ツメタガイを食べてしまいましょう。

トリガイ

【鳥貝／マルスダレガイ目ザルガイ科】

旬 春

殻長 約9cm



生産の状況

【漁獲量】H25年:469t(県水産課調べ)

【主な生産地】碧南市大浜、
西尾市栄生・衣崎・吉良・幡豆・東幡豆
蒲郡市西浦・形原・三谷

【漁法】小型底びき網

【漁期】春 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

ゆでたては格別です

◎ゆでトリガイ

材料

トリガイ(貝殻付き)、
塩適量

- ①トリガイは、貝殻をむき、身を取り出す。(トリガイの貝殻は薄いので、簡単にむけます。けがをしないよう軍手をしてむきましょう。)
- ②①に少し切れ目を入れ、包丁で内臓をこそげ取り、海水程度(約3%)の塩水で洗う。(真水で洗うとトリガイの色が取れてしまいます。)
- ③鍋に湯を沸かし、塩少々を入れ、②を網約子にひとつかみずつ入れて、15～30秒程ゆで、ザルにあげる。(たくさんのトリガイを一度に入れると、湯の温度が下がり美味しくゆでることができません。ゆで過ぎるとかたくなります。)
- ④ゆで上がったものをそのまま食べても甘くて美味。ワサビしょうゆか辛子みそを付けて。
* 辛子みそ:みそ大さじ2、酢大さじ1、砂糖大さじ1、みりん少々、洋からし適量を混ぜる。

春らしい一品

◎トリガイとワケギの酢みそ和え

材料(4人分)

ゆでたトリガイ20個、
ワケギ1把、みそ大さじ2、
砂糖大さじ1、酢大さじ1、
みりん少々

- ①ワケギはサッとゆで、食べやすい大きさに切る。
- ②みそ、砂糖、酢をよく混ぜ合わせ、トリガイと水気を絞った①を加えて和える。



生のトリガイは、天ぷら、から揚げ、しゃぶしゃぶに、
また、ゆでたトリガイは、バター炒め、酢のものなどにします。
トリガイの干物は、ゆでたトリガイを同量のしょうゆとみりんを合わせた
漬け汁に10分程漬けて干します。