

アサリのようにアサリじゃない！オオアサリ（ウチムラサキ）

▶ おさかなレシピ



オオアサリのフライ



焼きオオアサリ

▶ 基本情報



毎
春



漁法
潜水



主な産地

南知多町、西尾市、田原市

● 伝統の焼きオオアサリは観光名物しょうゆの焦げるにおいが食欲をそそります

オオアサリ、と言っても、実はアサリとは全くの別物で、アサリが大きく育ってしまったわけではありません。標準和名は「ウチムラサキ」。漁師さんが海に潜って獲ってきます。厚く硬い貝殻の内側が紫色だから、この名前がつけました。佐久島にはゆるキャラ「あさりん」がありますが、アサリではなくこのオオアサリがモデルです。

二つに割って、しょうゆをたらして網で焼く「焼きオオアサリ」は、愛知の海岸部の観光地で大人気で、しょうゆの焦げた香ばしいにおいが食欲をそそります。バーベキューにもぜひお試しください。