

足が鳥のクチバシみたいで鳥貝 **トリガイ**

▶ おさかなレシピ



トリガイとワケギの酢味噌和え

▶ 基本情報



 **旬**
春

 **漁法**
小型底びき網

 **主な産地**
西尾市、常滑市、蒲郡市

むき身の足だけを食べる貝足が鳥のクチバシに似ているなどが名前の由来

寿司ダネで知られるトリガイは、鳥のクチバシに似ている足だけを食べる貝です。生のままで出回る事は少なく、足を開き、湯通した加工品を目にすることが多いのでは。一般的にトリガイの刺身といえば、この湯通したものを言い、旨み、甘みは絶品です。三角が大きく黒いものほど値が張ります。湯通したものは冷凍してもあまり味が落ちないので、冷凍物も利用してみましょう。

もしも殻付きの生が手に入ったら自分で加工してみるのも良いのでは。殻が薄くむき身にしやすい二枚貝です。さっと湯がいた、茹でたての味はまた格別です。表面の黒い色素が取れやすく、寿司職人はガラス板の上で開くなどして工夫しているそうです。