

外見にびっくりだけど、勇気を持って食べたらうまいよ！ **ナミガイ**

▶ おさかなレシピ



ナミガイのバター炒め



ナミガイのわさび和え

▶ 基本情報



旬
春



漁法
潜水



主な産地

南知多町、田原市、西尾市

🐟 昔はミルクイの代替品。最近では寿司ネタで人気上昇日間賀島の新名物「波美貝」

ナミガイは、湾口域の島まわりで、ひとつひとつ潜水漁業によって獲られています。「白ミル」とも呼ばれ、昔はミルクイの代用品でしたが、今ではナミガイとして堂々と人気を得ています。日間賀島では「波美貝」と漢字をあてて、タコやフグに続く名物にするべく PR を行っています。

薄く波立った殻から、巨大な水管がによきりと飛び出していて、他の二枚貝のようにきっちりと閉まりません。ちょっと意表を突かれる外見ですが、食べるのはこの水管です。開いて湯がいて、皮をむいて食べます。コリコリと歯ごたえが良く、甘みがあってあっさりとして食べやすい味です。内臓は硫化水素臭がきついので食べない方がいいですが、ひもはバター焼きなどで食べられます。