

干潟のごちそう

潮干狩りにもルールがあります。ルールを守って楽しく潮干狩りをしましょう。

<p>アサリ</p> 	<p>方法①で下処理をし、味噌汁、潮汁、酒蒸しとして利用します。また、むき身にして、炊き込みご飯やグラタン等の具として利用します。</p>	<p>バカガイ</p> 	<p>方法②で下処理をし、むき身とします。むき身は、そのまま醤油をつけて食べるか、アサリと同様に汁物・煮物、炒め物の具として利用します。</p>
<p>マテガイ</p> 	<p>方法①で下処理をし、炒めもの・塩茹で・汁物・佃煮として利用します。マテガイは塩を使った独特の方法※で採ることができます。 ※ 裏面参照</p>	<p>ハマグリ</p> 	<p>方法①で下処理をし、アサリ同様に利用します。焼きハマグリにする場合は、ひっくり返らないように蝶番の外側の出っ張りを切ってから焼きます。</p>
<p>サルボウガイ</p> 	<p>方法①で下処理をします。缶詰の「赤貝」の原料として良く知られ、煮物として利用されています。酒蒸し、炊き込みご飯としても美味です。</p>	<p>カガミガイ</p> 	<p>方法③で下処理をします。大きな貝ですが、淡白な味の貝です。焼き物、煮付けやフライなど濃い味付けの料理に利用します。</p>
<p>ツメタガイ</p> 	<p>方法③で下処理をします。身が固いので特別な方法で柔らかくして、酢の物、炒め物やどて煮の具など幅広い料理に利用できます。</p>	<p>シオフキ</p> 	<p>方法②又は③で下処理をします。他の貝と同様な方法で利用できます。味も良く、多く採れる貝ですが、砂が抜けにくいので、手間がかかります。</p>

【下処理の方法①】砂が抜けやすい貝類での方法（アサリ、マテガイ、ハマグリ、サルボウ）



【下処理の方法②】砂が抜けにくい貝類での方法（バカガイ、シオフキ）



※むき身を洗う時には、ボールの底に砂が残らないくらいまで洗います。

【下処理の方法③】とても砂が抜けにくい貝類での方法（カガミガイ、ツメタガイ等）



※ツメタガイは砂抜きなしで冷凍します。解凍して身を取り出し内臓を取り、流水でよく洗って砂とぬめりを取り除いてからゆでます。水から火にかけ、沸騰してから15分間ゆでて、ゆで汁に入れたまま一晩置くと柔らかくなります。

【マテガイの採り方】



【採れすぎたアサリの保存方法】

砂抜きしたアサリを小分けしてビニール袋に入れます。ビニール袋の空気を抜き、口を縛ります。2、3日であれば冷蔵庫、2、3週間であれば冷凍庫に入れて保存します。

【冷凍保存したアサリの解凍方法】

冷凍したアサリの解凍方法は、電子レンジを利用する方法と煮る方法があります。

アサリをビニール袋から出します。アサリは凍ったままの状態でもレンジ又は煮て解凍して下さい。レンジを使う場合はかけすぎに注意し、アサリが口を開いてしばらくしたらOKです。煮る場合は、沸騰したお湯に凍った状態のアサリを入れます。そうしないと貝殻がうまく開きません。アサリを入れすぎてお湯の温度が下がりすぎないようにして下さい。



※水産試験場のWebページには詳しい食べ方が紹介されています。

作成：愛知県水産試験場