

いばらきの海の幸
おいしく食べciao!

ホッキ
調理時間：約15分

ホッキの造り



ここが👍

甘み、旨みが詰まった半生食感のお造りです。

材 料（2人前）

ホッキガイ	3個			
塩	少々			



1. 貝から外し、むき身にしたら、身と膜の間の泥などをきれいに洗い流します。
2. 塩ひとつまみを加えた沸騰した湯に入れ、30秒位熱を加えたら氷水で冷やします。
3. 内臓ごと半分にそぎ切りし、更に縦半分に切って盛りつけます。



【ひとくちメモ】

ホッキの晶かん体

ホッキガイの身から、写真のような寒天状の棒が飛び出すことがあります。これは晶かん体とよばれ、デンプン分解酵素を含んでおり、先端が胃に入って消化を助けつつ消費され、反対側から補充される消耗品です。害はなくハマグリなど他の二枚貝にもあります。