

いばらきの川の幸
おいしく食べciao!

シジミ

調理時間：約30分

シジミの酒蒸し!!



ここが👍

シンプルだけど癖になる味☆煮汁も美味♪

材 料 (2~3人前)

砂抜きしたシジミ	500g	醤油	適量
酒	適量	ニンニク	1かけ

1. フライパンに刻んだニンニクとシジミを入れて炒めます。そこにシジミが浸るくらいの酒を入れます。
2. 中火で煮立たせて、醤油を一振り回しかけて、シジミに火が通れば出来上がりです。



3. お皿にあければ、完成ですが…このとき煮汁も一緒に盛り付けてください。煮汁も絶品です。



【ひとくちメモ】

涸沼のシジミ漁業

涸沼・涸沼川は全国有数のヤマトシジミの生産地で、「しじみかき」という漁法で手掻きで漁獲します。これは動力を使わない丁寧な漁法で、カゴの目合いを 12mm に決め、小型貝は漁場に残します。このほか、1 日の漁獲量や操業時間などを決め、資源を管理しながら漁獲しています。



長い柄を器用に操って、川底のシジミを掻き起こし、カゴに入れます。



砂や小型貝を水面で振るい落とし、シジミを船内に取り込みます。



漁獲後、さらに陸上の選別機でふるいにかけて、貝殻や石などを除去して出荷されます。