

**あわび漁
解禁!**

海女の素潜り漁が始まりました!

赤あわび

潮風王国の

あわびまつり

5月27日(土) ~ 6月25日(日)

黒あわび

なかなか味わえない、最高級!の磯の味覚を
ぜひこの機会にご堪能ください。

炭火焼き大会

期間中
毎週土日

午前11時~午後3時まで ※雨天中止

潮風王国中庭広場に炭火焼きコーナーを設置します。館内でお買い上げいただいたアワビ、サザエや鮮魚、干物などを焼いてお召し上がりいただけます。

ぜひ、お気軽にご利用ください。



お造り、踊り焼き、にぎり寿司などあわび料理をお手ごろ価格でご提供!

営業時間 午前11時~午後7時

●ご予約・お問い合わせは...

旬膳 はな房

Tel.0470-43-8871

★旬膳 はな房
あわび料理
まつり!



ご贈答にも! 最高級の房州産アワビを!
生きたままクール宅急便で直送します。

お問い合わせは...海市場ちくら ☎0470-43-1611

アワビのほか、サザエ、鮮魚、干物なども送ることができます。詳しくは店頭にてご相談ください。



道の駅 ちくら



潮風王国

南房総市千倉町千田1051 Tel.0470-43-1811

営業時間 午前8時30分~午後5時

定休日・水曜日(通常期間)

日本一!との評判……房州産あわび



黒あわび



赤あわび

◆千葉ブランド水産物に認定されている「房州黒あわび」

千葉のさかなの認知度を高め、広く県内外にアピールするために10年ほど前に設けられたのが「千葉ブランド水産物認定制度」。現在、22品目が認定されていますが、千倉周辺の磯で採れる黒あわびは「房州黒あわび」として認定を受けています。

認定の理由は、「房州地域の黒あわびは奈良時代の木簡にもその名が残される歴史的な特産物」。1300年前、千倉周辺からあわびを送ったことが記された木簡（木札）が、平城京跡から発見されています。また、「しっかりとした歯ごたえと、濃厚なあわび独特の美味しさが特徴の逸品」との評価も得ています。

築地市場でも房州産あわびは一目おかれる存在で、その味わいは日本一との評判も聞こえているそうです。千葉県ブランドに認定されるのは、期間が5月1日から9月15日、大きさ12センチ以上と決められています。まさに今が食べ頃、あわびの旬なのです。



◆黒あわびと赤あわび

房州産あわびには、黒あわびと赤あわび、マダカあわびがあります。マダカあわびは漁獲量が少なくあまり流通はしていません。黒あわびは、その名のとおり、肉全体が黒っぽい色をしており、もっこりしていて肉厚。赤あわびはうすいオレンジがかった色で、黒あわびに比べると平べったいのが特徴です。生で食べた時は、黒あわびがコリコリとした食感、赤あわびはそれよりもやわらかく、刺身では赤あわびの方が食べやすいようですが、人それぞれの好みにわかれるようです。黒あわびの方が値段が高く、相場にもよりますが、赤あわびの1.5倍くらいになります。あわびは、現在も海女や海士による素潜り漁によって採取されており、価格もさることながら貴重な食材として珍重されています。

◆あわびのさばき方



1.塩をふり軽くこすり、ぬめりを取り水で洗い流します。貝殻と身の隙間にスプーン（ナイフなど）を貝の下の方（殻の薄い方）から差し込み、削ぐようにして貝殻から貝柱をはがします。



2.手で身をはがします。肝を破らないように注意。



3.貝殻と身が外れたら、肝を手で取り、軽く洗い流しておきます。



4.くちばし（赤い部分）は包丁で切り落とします。流水で軽く洗いながします。



5.クッキングペーパーなどで水分を取ります。



6.縦に10本ほど細かく切り目を入れ（隠し庖丁）、食べやすくします。



7.次に横にして薄くスライスしていきます。



8.肝は好みの大きさに切りまします。



9.貝に盛り込んでお刺身のできあがり。お好みで肝を添えます。

◆あわび料理

❖あわびのお刺身

コリコリとした食感を味わうお刺身。上のさばき方を参考に。

❖あわびの踊り焼き

あわびを貝のまま焼いて、バターなどをつけて食べる踊り焼き。シンプル・イズ・ベストで豪快に。

❖あわびの酒蒸し

貝殻を下にして、水1に対して3割程度の酒をくわえたものを、貝がひたらない程度に入れ、沸騰



してから5～6分ほど蒸します。冷めたら取り出して身をはがしてスライスします。柔らかく食べやすい、イチオシあわび料理。

❖水貝

多めの塩をもみこんだ身をタワシでしっかりとこすります。さばき方は刺身同様。ガラス鉢に

うすめの塩水と氷を入れ、そこに刺身を浮かべます。コリコリとした食感と涼感を味わう、夏の風物詩の一品。サイコロ状に切る切り方もあります。肝をつぶして塩を加えた肝ダレで食せばなおベスト。水貝には黒あわびがおすすめです。

❖あわびのバター焼き

焼きやすいように貝柱の出ている部分をスライスします。細かく切り込みをいれます（隠し包丁）。フライパンにバターを入れて焼き、仕上げに軽く醤油をからませて出来上がり。焼きすぎると固くなってしまいますのでご注意ください。



道の駅 ちくら

潮風王国

南房総市千倉町千田1051 TEL.0470-43-1811

