

おうちでおさかな！お取り寄せして食べてみた！！～①鵾川漁協編～

どさんぎょをご覧の皆様、おはようございます。キャンペーン事務局の BOSS です。今回のキャンペーンに合わせてお取り寄せしまくり、中でもとっても美味しかった鵾川漁協のホタテについて紹介します。

みなさんは、鵾川漁協厚真地区のホタテを知っていますか？

このホタテは、地まきでも養殖でもない天然発生のホタテ。全国のホタテ生産の 8 割を占める北海道でも、とっても珍しいのです。

厚真地区では、昔からホタテが生息していたため、約 30 年前には稚貝放流も行ったそうですが、河川から大量の土砂が流出し、ホタテはへい死。しばらく漁は止めていたとのこと。その後、ホタテが生息していることがわかり漁を再開。資源量調査を行いながら、今は 3 年に 1 度くらいの割合で漁を行っているそうです。

と、いうことで、めったに食べられない天然ホタテ！！期待が高まります。



大きなホタテが 12 枚も入っていました
～

もちろん、生きています。



早速、剥いてみました。すごく大きい！！もう、ビックリ



今日は、ホタテづくしです！！

まずは、お刺身

身が締まっていて、しっかりとした食感。そして、何とも言えない甘みが口いっぱいに広がります。

とにかく、うまい！！！！

ヒモも好きなのよね～

カルパッチョ



甘みが増して、最高！！

バター焼き



バターを焦がすのがポイント
これもまた最高！！



ホタテご飯

昆布のお出汁でご飯を炊き、炊き上がった
ら1/4に切った生のホタテを入れて
10分程度蒸らす

これも最高！！

醤油を少しかけても美味しい



ホタテのヒモの酢の物
これも好き！！

大満足の厚真のホタテでした。
自信を持ってお勧めします！！
みなさん、是非、食べてみてください。