

みかんのよう大きいうに



(左から)白庭 明伸さん 岩井 忍さん

サイズ
目安
殻の直径一約7cm~/個主な
生産地旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★問い合わせ先
大洗町漁業協同組合【TEL】029-266-2165
〒311-1301 東茨城郡大洗町磯浜町字東8253-10

暖流と寒流がぶつかり合う茨城沿岸の海には、海藻が多く茂っています。海藻をエサに育つようにとつて、恵まれた生息環境です。なかでも大洗で獲れるうにの魅力は身入りの良さ。一房一房がまるで“みかん”的な大きさです。また、生臭さがなく、豊かな甘味があり、口に入れた瞬間にとろけるような柔らかさ。市場でも“ものがいい”と評判で、多数の地元料理屋が買い付けています。このうにを漁獲できるのは6~8月半ばですが、最高の旬は6・7月のわずか2ヶ月。それも素潜りで獲るので海が荒れると思うように漁に出られず、希少性が増々高まります。身入りの良さは漁場の環境とうにの生息数のバランスが取れているから。資源管理と漁業関係者は胸を張ります。地元では殻を半分に割って、スプーンなどで身をすくい取り、塩水で洗つて生食する一般的な食べ方です。

豊富な海藻をエサに育つ、質の高い生うに。

OSUSUME point

①みかんのよう身が大きくて柔らか
②実需者からのニーズは大きく、どうけるように日々資源維持を実現

想定外の大きさを誇る夏ガキ イワガキ



手塩にかけて育てる極上あわび。

茨城県には天然ものと養殖もの、両方のあわびがあります。天然あわびの漁期は6~9月、養殖あわびは通年出荷可能です。なかでも養殖あわびは約7cmまで育てたものを「一口あわび」としてブランド化し、リーズナブルな価格で販売しています。稚貝を出荷サイズに育てるまでの期間は約4年。天然かけ流しの海水を使い、天然のワカメやアラメなどの海藻をたっぷりとあたえ、限りなく自然に近い環境でじっくりと育てています。一口あわびの魅力は身の柔らかさ。適度な歯ごたえと旨味に満ちています。また、海藻で育ったあわびの肝はコクがあり、天然同等級です。刺身でコリコリとした食感を楽しむも良し、網焼きで旨味を堪能するも良し。天然あわびと同等以上の味わいをリーズナブルに堪能できます。

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★★問い合わせ先
磯崎漁業協同組合【TEL】029-265-8111
〒311-1202 ひたちなか市磯崎町4643

心地よい歯ごたえと旨味を存分にあわび

常磐沖



素潜りで獲る“海のミルク”。

常磐沖の潮が激しくぶつかる場所に生息するイワガキ。なんといっても目を引くのが、そのサイズ感。手に乗せるとはみ出てしまい、波にもまれた殻はゴツゴツしていて迫力満点です。“海のミルク”と呼ばれる理由は、牛乳のように栄養がたっぷり含まれているから。プリプリとした食感と磯の香り、大きな身だからこそ食べごたえは満足度が高く、一度知るとやみつきになってしまいます。カキというと冬のイメージが強いですが、それは「マガキ」と呼ばれる種類の話。イワガキは6~8月中旬に旬を迎えます。茨城での漁獲方法は男たち(漁業者)による素潜り。茨城の「あま」は男性のみです。

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★問い合わせ先
大洗町漁業協同組合【TEL】029-266-2165
〒311-1301 東茨城郡大洗町磯浜町字東8253-10

OSUSUME point

①一つ食べたたら満足なでかさ
②プリプリとした食感、しかも栄養満点