

能登の一品 | 17 |

能登とり貝

のととりがい



能登の里海からおいしい春

日本で初めて世界農業遺産に認定された能登半島の中央に位置する七尾湾。里山の栄養が溶け込んだ40以上の河川が流れ込み、波静かで希少種を含むたくさん生きものが生息する里海です。

その七尾湾で手塩にかけて育てられる「能登とり貝」。春から初夏だけに味わえる里海の恵みです。

七尾湾の豊富なプランクトンを食べて育ち、一般的に流通する他産地のとり貝に比べて、極めて大きく肉厚で、ほどよい歯ごたえと、濃厚で上品な甘み特徴です。

軽く湯通しして、寿司や刺身はもちろん、カルパッチョ、酢味噌あえ、あぶり焼きなど様々な料理でおいしさを楽しめます。

販売期間は4〜7月限定。

入手先 鮮魚店等

石川県漁業協同組合

金沢市北安江3-1-38

TEL (076)234-8818 FAX (076)265-5204 E-mail igkikaku@ikyoren.jf-net.ne.jp URL <http://www.ikyoren.jf-net.ne.jp/>