

# 瀬戸の幸

瀬戸貝とは・・・

瀬戸貝は標準和名を『イガイ』といいます。

愛媛県では瀬戸内海の今治島諸部などで採取される、地域特産の二枚貝です。

瀬戸貝は、潮が早くてきれいな海でしか育ちません。この大島で最大1800トン程あった漁獲量が、近年では1000分の1程度まで落ち込んでしまった貴重な貝です。



ひおうぎ貝(緋扇貝)とは・・・

ひおうぎ貝(緋扇貝)はウズモクガイ目 イタヤガイ科に属する二枚貝です。

その名のとおり扇形をした貝で、世界中で最も色彩豊富な美しい貝といわれています。

暖かい海域の湾口近くの岩礁に棲息しています。

潮の流れが速く、魚貝類の餌となるプランクトンが豊富なことから

絶好の漁場として知られる豊後水道の御荘産です。

**焼きあがりの目安**

サザエ・・・沸騰して2分ほど待っていただければ、おいしくお召し上がり頂けます。

瀬戸貝・・・口が開くのを待って、透明感がなくなったオレンジ色の状態で、おいしくお召し上がり頂けます。

ひおうぎ貝・・・口が開くのを待って、透明感がなくなった状態で、おいしくお召し上がり頂けます。

(生きていても口が開いている場合がありますが、大丈夫です。)

はまぐり・・・口が開いたら、おいしくお召し上がり頂けます。

