

どこかほっとできる「いばらき」の味自慢

いばらき お味

| 第1回 | 一口アワビのバターしょうゆ焼



素材のうまさ際立つ網焼き。七輪で炭をおこし、網の上に一口アワビを乗せて焼き上げました。小ぶりなので火の通りも早く、焼き上がりの食感も程よい歯ごたえ。そのままでもうっすらと塩味がしますが、香り付けに醤油やバターを乗せると味わいも格別です。口の中に、磯の香りが広がっていきます。



養殖施設には20槽の水槽があり、ワカメやアラメなどを食べてアワビは育ちます。



アワビは、茨城と歴史的に深い関わりを持ってきました。そして今、そのアワビと新しい歴史を築き始めたのが、エゾアワビの県内屈指の産地を目指す、ひたちなか市の磯崎漁業協同組合です。那珂湊地区の那珂川付近から磯崎にかけては、茨城県下でも有数のアワビの産地で、天然物のエゾアワビが豊富に採れます。しかし天然物は一個当たりの価格は

のためです。アワビは、茨城と歴史的に深い関わりを持ってきました。そして今、そのアワビと新しい歴史を築き始めたのが、エゾアワビの県内屈指の産地を目指す、ひたちなか市の磯崎漁業協同組合です。那珂湊地区の那珂川付近から磯崎にかけては、茨城県下でも有数のアワビの産地で、天然物のエゾアワビが豊富に採れます。しかし天然物は一個当たりの価格は

アワビと言えば、高級食材として知られています。アワビはミガイ科の総称で、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビ、エゾアワビなどが日本に古くから生息しています。茨城の海もまた、アワビの生息に適していたため、はるか昔からアワビの漁場となっていました。歴史を振り返ると、今から約千三百年前に編さんされた『常陸國風土記』の泉が森の記述のなかに、水木浜(日立市)について「其の東と南とは海浜に臨む。アワビ、ウニ、魚貝の類甚だ多し」と残されています。

またこの水木浜は、七十二年に一度行われる金砂神社大祭礼の目的地で、ここで神事が行われます。これは、金砂山の神はアワビの小舟で水木浜から上がってきたと伝えられているためです。

程よい歯ごたえ、一口サイズが人気です。

IBARAKI FLAVOR vol.01



◎手軽に食す「あわびめし」



大洗町磯浜町にある弁当製造・販売の「お弁当の万年屋」では、磯崎漁協の一口アワビを使った炊き込みご飯の素「あわびめし」を開発し、県推奨品ロゴ「うまいもんどころ」の使用許可を取得して販売しています。

殻付きのアワビ丸ごと一個のほか、県産品のシタケ・ゴボウ・ニンジンなどの入ったあわびめしの素と、茨城産コシヒカリの無洗米のセットを炊飯器に入れて炊くだけで、ご家庭で手軽に本格派の味をお楽しみいただけます。お弁当屋さんの炊き込みご飯は、冷めてもおいしいのも特色です。

磯崎漁協のあわびめし

お弁当の万年屋

東茨城郡大洗町磯浜町 3666-2

☎029(267)5104

ご注文は FAX またはホームページで

FAX 029(267)5916

URL <http://www.o-bento.co.jp>



肝付きのアワビが丸ごと入っているので、うま味が格別。写真は盛り付け例です。
1パック2～3人前、2,100円(税込み)

◎一口アワビは磯崎漁業協同組合で販売しています。

磯崎漁業協同組合

ひたちなか市磯崎町 4643

☎029(265)8111

●年間を通して、全国どこでも配達可。

お手頃サイズで人気上昇中の一口アワビは、磯崎漁業協同組合で、一個(735円)からお買い求めいただけます。また、宅配でのお届けも五個パックから行っています。生きたまま食卓へ届く新鮮な一口アワビを、ご家族の食卓に、また贈り物にもどうぞご利用ください。



お中元にも喜ばれる一口アワビは、5個入りから宅配も行っています。



◎天然エゾアワビも採れます！



那珂湊地区の那珂川付近から磯崎にかけては県下有数のアワビ産地です。

ひとコラム

●アワビあれこれ●

アワビの雌雄

アワビの雌雄の判別は外見からではほぼ不可能で、肝の色で見分けます。雄の肝はクリーム色に近い茶色、雌は緑色をしています。また、雌と雄がつかいで生息していることもアワビの特徴です。漁師はアワビを見つけたら、近くにいるもう一匹を必ず探すそうです。

アワビの栄養

アワビは、低脂肪・高たんぱくで、しかも低コレステロール・低カロリー。カリウム・銅・鉄分・タウリンが多く含まれていることから、血液中のコレステロールの抑制、視力の回復や肝臓の働きを助けます。特に肝は、視神経の疲労回復に良いとされています。

五千円は下りません。そこで、磯崎漁協では「おいしいアワビを手ごろな価格で提供したい」という思いから、エゾアワビの養殖に乗り出しました。

エゾアワビは県栽培漁業センターで種苗から二年かけて五センチの大きさに育てたものを購入し、磯崎漁協の養殖施設でさらに二年かけて七センチの大きさに成長させます。この七センチの大きさに、実はこだわりがあります。「アワビを千円未満の価格で食卓に上げるために研究してたどり着いたのが、七センチなのです。八センチまで育てては時間とコストがかかり過ぎます。六センチでは、お客さんが小さいと感じてしまうのです」と、磯崎漁協参事の小林義則さんは話しています。

一口アワビの特徴は、大きな天然物より食感が柔らかいことです。そしてまた、海水をそのまま養殖施設に引いて育てていますから、うっすらと天然の塩味がします。生でも食べられる茨城の磯の味覚を一口で、どうぞご堪能ください。