

生産者さん おじゃましてす

特集 おいしいあさりをお届けしたくて



六花社 代表
肥田さん



あさりの獲れる伊勢湾。
あさり漁の船が並びます



柄の長さが3~6mもある
熊手であさりを獲ります



六花社のかけ流しの専用プール
で24時間砂抜き



地元のお母さんたちが、サイズ
や傷などを素早くチェックし
ながら水洗いします



1.8度の海水を充填してパック
詰めされ、冷蔵でお届けします

あさりの旬は春。殻が大きく伸びて、貝身が、
ふっくらと大きく育つ季節です。

伊勢湾を臨む場所に工場を持つ、「国内産活あさり」加工メーカーの六花社。その社長の肥田さんは、もともと愛知県のあさり加工工場が実家、子どもの頃からあさに慣れ育ちました。あさりにとっての最適な環境を求めて、あさが揚がる伊勢湾の近くに、海底から海水を汲み上げてかけ流しにできる加工場を10年前に開設。

肥田さんは言います。「あさりにとっては、海水が命です。砂抜き用のプールで、海底と同じ水温を維持できる滅菌した海水に24時間以上浸けたあさは、腹の中の雑菌も含めてきれいに砂抜きができます。あさは砂抜きが面倒で失敗してしまうからというご家庭での負担を軽減して、おいしく気持ちよく食べてほしいんです」



冷蔵

国内産
活あさり

3月2回

220g 248円

あさりのお話

2年ぐらい育った厚み1.5cm以上のあさを朝8時くらいから小船で沖へ出て熊手くまでで収穫します。春は抱卵の時期で、成長も早い時期です。身がつまってくるので貝殻が育ち薄くなり、ヒビがはいたりやすいことも(加熱するのでヒビが入っていても問題なく召し上がれます)。

ダムの建設、浅瀬の埋め立てや森林開発による落葉樹の伐採などの影響もあり、あさりの稚貝が育つ環境は悪化し、漁獲量は近年全国的に大きく減少しています。海の恵みであるおいしいあさをずっと食べ続けたいものですね。

~おいしく食べよう“旬”のあさり~



水を切って
アサリを取り出す



念のため3%の塩水に
1時間ほどつけて砂抜き



水道水で
軽く水洗い

時間があるときは



コハク酸

水を切ったあと、涼しい部屋
で3時間くらいおいておくと
旨み成分のコハク酸が増え
ます

香は
よく太って
おいしいよ



水を切ってから調理