

バイオトレジャー

姫貝(青柳)

●取材先

しらい水産 有限会社 下井 清史さま
多気郡明和町

●食材説明文(約 140 文字)

伊勢湾産の魚介類には、外海のものに負けないおいしさがある…それを伝えようと、こだわって作られる干物のひとつに姫貝がある。

築地でも高値で取引される伊勢湾産の青柳。その大きなものだけを厳選し、天日で干したものが姫貝だ。

飴色の身と、凝縮された旨味。そこには、高級珍味と肩をならべる魅力がある。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



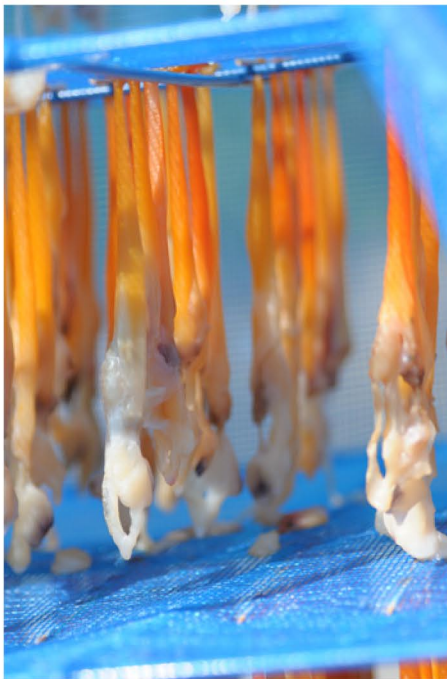
姫貝とは青柳（バカガイの身）を
天日干しにしたもの。

2



伊勢湾の青柳は有名で、
築地でも高値で取引されるという。

3



なかでも、大きく、色のよいものを
選りすぐって姫貝へと加工している。

4



乾燥には晴天の日が、最低2日間は必要だ。
天日干しでなければ、この色は出せない。

5



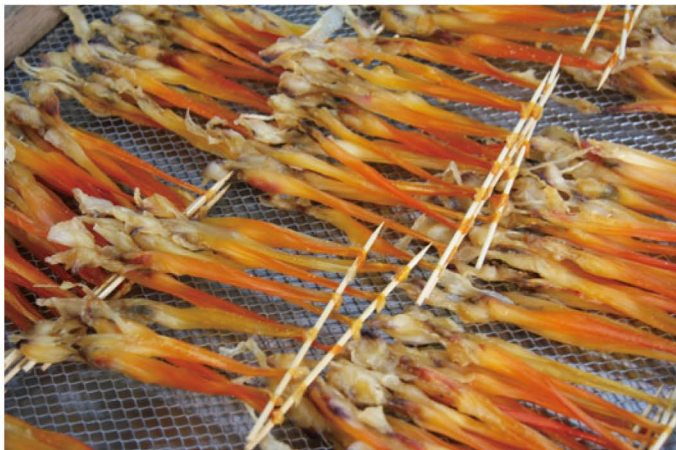
もともとは地元漁師が作る子供のおやつだったという
姫貝。最近では作る者も少なくなっている。

6



数年前に製造法を学び、販売をはじめた。

7



殻をむき、はらわたを取り、海水で洗い、串に刺す…
きれいな色と形を出すためには、手間とコツがいる。

8



それでも地元の海産物のおいしさを
知ってもらおうと、こだわりの干物
づくりを続けている。

●食材写真コメント (約 30 文字)

9



干すことでギュッと凝縮された旨みと甘み。

10



貝の舌が美しく伸び、飴色の輝きを放つ。

11



そのまま炙れば、酒の肴に最適。

12



横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

13



小さく刻んだ姫貝を入れた炊き込みごはん。

14



甘みと旨みを含んだダシが、ご飯に染みこむ。
こりこりとした食感も楽しい。