

ジューツとあふれ出る、海の旨味

# 鹿島灘はまぐり



**主な生産地**

サイズ目安 約9cm~10cm (170g~200g) / 個

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★ ★

問い合わせ先 鹿島灘漁業協同組合内 鹿島灘漁業権共有組合連合会  
TEL/0299-82-2089  
〒314-0012 鹿嶋市大字平井字灘2289

**おすすめポイント**

OSUSUME POINT

- 茨城県の「旬のさかな(春)」に選定された、鹿島灘の特産品
- 一般的なはまぐりと比べて圧倒的に大きく、ギュッと詰まった味わいと食べぐたえある食感が魅力

## 鹿島灘の象徴、大ぶりのはまぐり。

「鹿島灘はまぐり」は1995年からブランド化され、茨城県の「旬のさかな(春)」に選定されています。2014年には漁業関係者が薦めるプライドフィッシュにも選ばれました。ぷりぷりとした食感で、旨味成分のコハク酸やグリシン、アミノン、グルタミン酸が豊富に含まれています。ちよつがいの外側にある黒い突起を切り除けば、熱を加えても口が開かず、旨味たっぷりの汁が流れ出ません。潮汁や焼きはまぐり、酒蒸しなど、食べ方はさまざま。潮汁は、水から煮出すとおいしく仕上がります。焼きはまぐりの場合は、焼きすぎると身が縮むので要注意。地元では、お肉の代わりに「はまぐりを使った「はまぐりカレー」も人気です。

ちよつがいの形がバラバラで、別の貝の殻とは合わないことから、結婚式や正月などのおめでたい席にも重宝されます。厳しいルールのもと漁獲されており、その貴重さは群を抜いています。

肉厚で栄養価が高い「酒沼の黒真珠」

# ひぬまやまとしじみ



**機械を使わない漁獲で、キズがなく鮮度長持ち。**

養分が豊かな酒沼および酒沼川は、全国有数のしじみ漁場のひとつ。その中でも地元の漁業協同組合が設ける管理基準を満たしたシジミを、「ひぬまやまとしじみ」のブランド名で販売しています。

機械を使わず、全国でもめずらしい「手掻き操業」で漁獲しているため、キズがほとんどなく、日持ちし、高品質。アミノ酸やタウリンなどの旨味成分が豊富。なうえに肝機能の向上に効果があるとされるオルチンも多く含まれている。

一年を通して水揚げされますが、旬は2回。6月〜8月の産卵時期に獲れる身がぷっくり膨らんだ「土用シジミ」と、12月〜翌年2月にかけて寒さで身がしまっている「寒シジミ」です。栄養価が高く、旨味があつて食べごたえ十分な酒沼のしじみ。500円玉より大きなものが獲れるのも魅力のひとつです。

**おすすめポイント**

OSUSUME POINT

- 全国でも珍しい機械を使わず、「手掻き操業」で漁獲
- 漁協が定める管理基準を満たしたシジミをひぬまやまとしじみとして出荷

**主な生産地**

サイズ目安 厚み約12mm以上

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★ ★

問い合わせ先 大酒沼漁業協同組合  
TEL/029-293-7347  
〒311-3125 東茨城郡茨城町下石崎1652