

上ノ国産 蝦夷あわび

生産組合 ひやま漁業協同組合

上ノ国町にある海洋牧場で養殖されているエゾアワビは、ミネラルと、旨味をたっぷり含んだ昆布をエサに、丹精込めて育てられている。味・外観が天然に近く、肉厚で柔らかいのが特徴。子どもから年配の方まで、おいしく食べることができる。刺身は「コリコリ」、網焼き・酒蒸し・バターソース・天ぷらなど火を通すと柔らかくなり甘みが増す。



■上ノ国海洋牧場



■生け簀の様子



産地直送便は、酸素をたっぷりと充填したチューブに封入され、鮮度を保った状態で届けられるこだわりようだ。大きさは7cm程度が一般的。

ババノテ (エゾキンチャクガイ)

殻がおばあさんの手のような形をしていることから「ババノテ」と呼ばれている。味はホタテに似ているが、より濃厚で、貝柱の甘さが特徴。



奥尻島の方は、ホタテよりおいしいという。水温の低い時期に、島の水深20~25mの沖合で漁獲され、水温が高ければ漁獲は難しい。蓄養（漁獲後、短い期間生け簀などで飼育すること）は通常行われておらず、水揚げ量も安定しないため、レア食材だ。市場には出回っていないことから、購入するには、ひやま漁協奥尻支所青年部の直売所「海館（かいかん）」へ連絡が必要。



■「海館」を運営する ひやま漁協奥尻支所の青年部員



■奥尻ではBBQ食材の定番だ

炭焼き・酒蒸しがメジャーな食べ方で、バター焼きも格別。刺身も可能だが、殻剥きが至難の業。