

給食だより

令和2年 11月
舞鶴市立中筋小学校

11月10日(火)

「丹後とり貝」を使った、

“とりがいごはん” が出ます！



とり貝について

とり貝とは、ホタテやアサリと同じ二枚貝の仲間です。旬は春と秋。6～10センチほどの大きさです。高級料亭、寿司屋で使われる高級貝です。噛むと独特の甘みがあり、おいしさが口の中に広がります。

とり貝という名前の由来は、貝殻からのびる黒い足が鳥のくちばしに見えるからだといわれています。



丹後とり貝の特徴

舞鶴の海で作られている、「丹後とり貝」は全国的にとても有名です。丹後とり貝はなんといってもその大きさが特徴です。肉厚で大きく、一般のとり貝と比べると一回り以上も大きくなります。その理由は、「京都府農林水産技術センター海洋センター」で、全国ではじめて大型のとり貝を育成する技術が開発されたからです。一般的には、とり貝は水温が高くなると、酸素不足で死亡してしまうため、多くの地域では、夏を迎える前に漁獲されます。しかし、丹後とり貝は夏を越えて2年近く育てられるため、大きく成長することができるのです。大きくなればなるほど、やわらかく独特の甘みを深めておいしくなります。



肉厚でおいしいとり貝と、味がしみこんだ油あげ、にんじんをしょうゆごはんまに混ぜこんで作ります。とり貝のおいしさがつまったごはんをお楽しみに！

