



愛知県立三谷水産高等学校開発

カガミガイの魚醤

里海の貝革

かい かく



地元 ガマゴリうどんの
かくし味としても
相性バツグン!



三河湾で
とれた
カガミガイを
使用

貝のうま味が
凝縮された
お醤油です

熟成により
うま味が
さらにアップ

RECIPE レシピ

和食・洋食・中華など、可能性は無限大。

たまごかけごはん (TKG)



材料 (2人分)

たまご…………… 1個 里海の貝革…………… 適量
たきたてごはん…………… 適量

作り方

- 1 事前に、卵を「里海の貝革」魚醤でつけておく。
- 2 たきたて御飯に、貝革風味のたまごをかけて食べるのみ!

しらすのペペロンチーノ



材料 (2人分)

水菜…………… 小1束
しらす…………… 大さじ6
ニンニク…………… 1かけら
たかのつめ…………… 1本
里海の貝革…………… 適量
ブラックペパー…………… 少々

作り方

- 1 ニンニク・たかのつめをみじん切りにする。
水菜は3センチ幅に切る。
- 2 フライパンを温め、オリーブオイルをひいたら、ニンニク・たかのつめをいれ、香りが出るくらいまで軽く炒める。
- 3 ゆであがったパスタを加え、水菜・しらすも加える。
塩を少々加える。
白ワインを加え、「里海の貝革」を入れ、好みで最後にブラックペパーをふり、完成。

三河湾のおいしさ満載パエリア



材料 (2人分)

赤座えび…………… 1尾
アサリ・たこ…………… 各100g
タマネギ…………… 1/2個
パプリカ(赤・黄)…………… 1/4ずつ
アスパラ…………… 2本
サラダ油・バター…………… 適量
米…………… 1カップ
だし汁…………… 1カップ
+「里海の貝革」大さじ1+塩少々

作り方

- 1 赤座えび、あさり、たこは、ゆでしておく。ゆで汁は炊き込む時にだし汁とするため、とっておく。
- 2 タマネギはみじん切りにする。アスパラは、はかまをとり、塩ゆでしたら、3センチくらいに切っておく。
- 3 フライパンへ、油をなじませたら、バターを入れ、タマネギが透き通るくらいまで、炒め、米もこがさないように炒める。
- 4 魚介類をゆでただし汁を、米と同量入れ、炊き込む。全体に、塩を振り入れ、赤座エビ、たこ、アサリを入れてふたをする。初めは、強火で、はちばちしてきたら、弱火にし、15分ほど炊く。ふたをあげ、アスパラ、パプリカを入れたら、もう一度ふたをして、1分強火にし、さらに弱火で5分炊き、そのまま10分蒸らす。

人と自然の三河湾「里海」の味

三河湾でとれたカガミガイを丁寧に魚醬にしました。



カガミガイとは？

「カガミ」のようにツルツルとした貝殻が名前の由来です。三河湾でたくさん生息しています。アサリやハマグリ仲間ですが、砂が抜けにくく、身が固いのでほとんど利用されていません。

魚醬とは??

魚介類と塩や麴をつけ込み、自己消化酵素や好塩性細菌の働きで発酵させ液体化したものです



STORY カガミガイの魚醬「里海の貝革」ができるまで

カガミガイの有効活用

カガミガイは漁獲してもそのまま放置します。アサリと同じ干潟に生息するため、アサリの資源を圧迫しています。

魚醬にすることを考案

愛知県水産試験場、イチビキ(株)と協働で開発をはじめました。

何度も試作を重ねた結果…

「里海の貝革」の誕生



利用可能なら新たな資源にも!!



砂は魚醬の作成過程で分離することが可能。

食用資源にすることで利用量増!



愛知県立三谷水産高等学校の生徒が開発!

貝の革命をイメージして生徒が名付けました。

愛知県立三谷水産高等学校の生徒が開発

本校は、平成28年度よりスーパープロフェッショナルハイスクールの指定を受けました。その取組の1つに6次産業化という生産・加工・販売を一括した取組を行っています。

水産食品科では、地域企業と連携をして未利用資源の商品化などの研究を進め、開発した商品の知的財産化や起業化を推進しています。

