

まるごと茨城

涸沼大和しじみ産地見学会 8/27に開催しました。

涸沼は満潮時には海から涸沼川を通じて海水が逆流し、淡水と海水が混ざり合う汽水湖で養分が豊富。「大和しじみ」の生育に適した環境です。

昔ながらの手掘り、
手選別の漁法。

大粒で質が良く

ふくらみがあり、旨

味が強いのが特徴です。



漁師さんが搬入したしじみは袋に入った状態で冷蔵庫で1～2日寝かせると、活力を取り戻し、ぷりぷりした身になります。

砂抜きは砂を抜きすぎると旨味まではき出してしま

うため、季節や水温に合わせた時間で。

もっとも神経を使う工程です。人の手・目・耳・鼻などの感覚を使い、選別と仕分けをします。

塩屋の“冷凍しじみ”

12時間かけてゆっくり凍結することで、しじみの旨味が増し健康成分オルニチンが活しじみの8倍に増えます。

