

中勢伊賀



津市市市
伊賀張阪
名松

多気郡

●伊賀総局
伊賀市平野北谷439の3
桜道コートA202号
TEL 0595(26)4114
FAX 0595(26)4133

●松阪紀勢総局
松阪市本町2176
TEL 0598(21)4123
FAX 0598(21)4124

アサリの天敵 おいしく駆除

「味付つめた貝」を紹介する瀧本さん。松阪市松崎浦町の寿総合食品で



松阪の食品会社 ツメタガイの総菜販売へ

【松阪】松阪市松崎浦町、寿総合食品の瀧本実三社長（五八）はこのほど、アサリの天敵のツメタガイを材料にした総菜「味付つめた貝」を完成し、今週末に商品として発売する。駆除にもつながるツメタガイの利用方法に注目が集まりそうだ。

ツメタガイは、アサリの殻を溶かして穴を開け、身を吸

【産地では大きな被害を受けている所もある。漁師らは以前から食べていたが、ゴムのようになり硬くなってしまっているので煮方に手間がかかり、食用としてはあまり知られていない。瀧本さんは二年ほど前、同市の市民ネットワーク「さかなの目たんけん隊」の活動を通して、松阪漁業協同組合の大橋純郎組合長（五九）と知り合

あり、食べられるツメタガイの商品化に向けて本格的に始動した。

同市内や鈴鹿市のツメタガイを使って、軟らかく煮ることと日持ちさせることを重点に試行錯誤を重ね、最後は漁師らにコツを聞きながら完成。低い温度でゆでて一晩煮汁に漬けておくと軟らかくなり、ショウガの細切りと砂糖、

「味付つめた貝」は、一瓶五百二十五円。今週の土曜日

かう尹勢市・おかげ黄丁、丘

自然体系をもう一度考え直す意味も込めて、先人の知恵を借りた」と、大橋組合長は「サザエのような食感でおいしくできた。漁協としても販売を助けて、漁師らが陸に揚げて材料にしてもらい、駆除につながるればと思う」と話している。