

プランクトンが豊富な水深帯で、かご釣り養殖することで、
身がしっかり詰まって味も濃厚



写真提供 島根県松江水産事務所



中海の「赤貝」とは、サルボウガイの
地方名で、かつて中海の特産品として食
されていた。近年は殆ど漁獲されていな
かったが、養殖での資源復活に向けた漁
業者等の取り組みにより、30数年ぶりに
市場へ出荷。餌のプランクトンが豊富な
水深帯で、かご釣り養殖することで、身
がしっかり詰まっており、味も濃厚。

中海産赤貝 (サルボウガイ)

中海漁業協同組合

【生産情報】

生産地／中海
供給可能時期／12月～2月

【販売情報】

販売者名／中海漁業協同組合
販売場所／道の駅本庄、地元スーパーなど
規格／30mm以上
価格(税込)／お問い合わせください。
保管方法／冷暗所(できるだけ早くお召し
上がりください。)
販売方法／お問い合わせください。
流通エリア／主に松江市内



写真提供 島根県松江水産事務所

「おすすめメニュー」

炊き込みご飯

(材料)

サルボウ1kg、米5合、薄口醤油大さじ3、酒大さじ3、
みりん少々、砂糖大さじ1、ごぼう(さきかけ)少々、人参(さ
きかけ)少々、油揚げ(薄切り)少々、ダシ昆布
(作り方)

①サルボウを湯がいてダシをとる。②サルボウをむき身
にする。③炊飯器に磨いた米、①のダシ、②のむき身
食材、調味料を入れる。④炊飯器で炊いたら完成。

【お問い合わせ先】
中海漁業協同組合

TEL／0852-52-2172
FAX／0852-52-2173