



【漁期と漁法】

10月～5月に漁獲され、11月～12月に水揚げ量が増加します。小型の船から「はさみ」と呼ばれる柄の長い道具を使って獲る採貝漁業や、ダイバーが潜って獲る潜水器漁業によって漁獲されます。

【特徴】

コリコリとした食感が人気の高級食材です。函館市では、函館市漁協、銭亀沢漁協、戸井漁協で水揚げされており、刺身や酒蒸しの他に、ステーキやきも和えといった料理になります。

戸井地区には「武井の島」という名前の小島があり、それを境に函館地区側にはアワビが、南茅部地区側にはムイ（オオバンヒザラガイの地方名）が生息していることから、大昔にアワビとムイの争いがあったという言い伝えが残されています。

むき方と刺身

- ①アワビに塩をふり、たわしなどで良くこすって水洗いする。
- ②ナイフを、殻の平たんになっている方から身と殻の間にさし込み、貝柱を殻にそって切り、身ははずす。
- ③貝柱の横の黒い部分を取り、身の端の黒い部分を斜めに切り落とす。
- ④刺身にするときは、縦に5mm程の間隔で切り込みを入れた後、横にして好みの厚さに切る。



ステーキ

【材料】（1人分）

アワビ 1個（50g程度） 白ワイン 少々
塩、コショウ 少々 バター 10g

【作り方】

- ①むいたアワビの両面に、縦に0.5～1cm程の間隔で軽く切り込みを入れる。
- ②両面に塩、コショウをふる。
- ③フライパンに油をひき、弱火で1分程、ふたをして焼く。
- ④アワビを裏返してバターを入れ、さらに1～2分焼いて皿に盛る。
- ⑤フライパンに残っているバターに、ワインをふり入れて火にかけ、アルコールを飛ばしてソースをつくる。
- ⑥アワビに⑤のソースをかけて出来上がり。

