



## 【漁期と漁法】

9月～4月に漁獲され、3月が旬です。函館市漁協のみで水揚げされています。小型の船から「はさみ」と呼ばれる柄の長い道具を使って漁獲されます。

## 【特徴】

見た目はホタテに似ていますが、ひとまわり小さく味が濃いのが特徴です。貝柱のプリプリとした食感は歯ごたえがあり、カレーやシチューの具によく合います。身も味もしっかりしているので、煮物にしても美味しく、鮮やかなオレンジ色が食欲をそそります。

## アカザラ入りシーフードカレー

## 【材料】

野菜やルーは、いつものカレーライスと同じもので。

お肉の代わりに、アカザラとイカを使います。

## 【準備】

- ①アカザラはボールに入れて塩もみした後、水洗いしてぬめりを取る。(洗いすぎに注意)
- ②黒い丸い部分(ウロ)を取る。
- ③イカはつぼ抜き(13ページ参照)して軟骨を取り、輪切りにする。足も入れる時は、包丁でしごいて堅い吸盤を取っておく。



## 【作り方】

- ①野菜を炒め、火が通ったら、適量の水を入れる。
- ②煮立ったらイカを入れ、さらに煮立ったら、アカザラを入れる。
- ③カレールー、お好みの調味料を入れて出来上がり。



ホタテやタコを使っても美味しくできます。