

撮影協力:パスティス・熊本市
問い合わせ:熊本市水産振興課 TEL096-328-2411



春の有明海の名物は ダンまで旨い一枚貝。



ハマグリ



アサリ

「はまぐり料理」

平安時代のお姫様の遊び「貝合わせ」に使われていた「ハマグリ」は、近年激減し、中国等から輸入される「シナハマグリ」と、外沖で採れる「チョウセンハマグリ」が主流になりました。

熊本は、わずかに残った真の「ハマグリ」の産地として今日に至っています。

お値段は少々張りますが、焼きもの、蒸しもの、吸い物など、上品な風味は格別です。

最近、この希少なはまぐりを、地元の人に知っていただくよう、自治体がレストランと協力してイベントなども開催されています。左の写真はイタリア料理の素材としてパスタと組み合わせた一品です。

有明海の干潟は二枚貝の宝庫。あさり、はまぐり、たいらぎなど種類も豊富です。



有明海の干潟