

## 【夏～秋】アワビ

… 素潜り



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★



メガイの相場は比較的安く、水分が多く身質が柔らかいのが特徴。蒸しに向くと言われるが、寿司などにも使われる。

メモ ～ 禁漁は産卵期に当たる11月から12月である。基本的にそれ以外なら年中入荷する。

小田原周辺ではオガイ（クロアワビ）とメガイ、それにマダカの3種類が獲れる。

水揚げ直後に入荷する為、活きの良さには定評がある。

ピークにはキロあたり1万を超える価格も、時期によっては半値ほどに安くなる。是が非でも、その時の利用をオススメしたい。