

島風通信 2011 夏

Shimakaze News Summer



また、ひおうぎ貝は食べる事以外でも使われています。島風生活では磨いたものを携帯ストラップやキーホルダーにしたものを販売しています。島の玄関ロッキンニヤモニヤセンターでも販売しています。夏は是非お求めください。

島風生活。この夏の新品として登場する商品「ひおうぎ貝丸ごと凍結」は新鮮な「ひおうぎ貝」をその名のとおり何の手も加えず旬感な食材のひとつとしてお試しください。

ひおうぎ貝を島でよく見かける場面と言えば、やはり夏の定番バーベキューです。島では、焼いて食べるのがスタンダードのようです。私も昔からひおうぎ貝を食べる時には焼いて食べる事がほとんどだったように思います。バターを少し添えて焼くとこれまた美味しい！

世界で最も色彩豊かな美しい貝
【ひおうぎ貝】

緋扇（ひおうぎ）貝は、その名前のとおり扇形で、昔、公卿や殿上人が用いた最も優美な扇（檜扇）に似ていることから名づけられた貝で、赤や黄、紫に橙、これらは着色したわけではなく天然色。世界で最も色彩豊かな美しい貝と云われています。身は甘みがあつてプリプリの食感。煮ても焼いても美味しい万能貝です。味はホタテによく似ていると思えます。（私の個人的な感想です）

シリーズ第5弾

島風生活。店長が実践！ 【ひおうぎ貝丸ごと凍結】

～焼いて食べよう編～



①まずはボウルに水を溜め、ひおうぎ貝丸ごと凍結を袋から出して解凍します。



②解凍したひおうぎ貝を焼き台（魚焼きグリルでもオトケーです）に乗せ待つこと数分。



③身が白くなり、殻から身が外れるくらいが食べ頃。こんな感じになればもう食べ頃です！

※焼き過ぎると堅くなります。焼く時のポイントは、「目を離さない事」です。



今回は焼いたのでそのままでも十分美味しいですが、こしょうゆ味噌や海土乃塩、醤油を少し垂らしても美味しいです！焼きあがる少し前に下殻にバターを一欠片落としても絶品ですよ。

ひおうぎ貝のストラップは お土産の人気商品。

島風生活でも販売いたしております。



島風店長の米作り
今年も遂に始動！

今年も遂に米作りが始まりました。去年同様こだわりは「手植え」そして「手刈り」です。農薬は一切使わず夏場の草刈りも薬品を使わず全て自分たちで取り除きます。そして、今年新たに挑戦することがあります。それは、「ハデ組み」です。去年は小屋の柱に竹をくりつけてハデを作りましたが、今年は田んぼに立派なハデを組もうということになりました。山から竹を切り、1本づつ自分たちで運び、地域の人に教えていただきながら、稲刈り後の田んぼに全員でハデを組みます。大変ですが毎年新たな挑戦をしようというのがこの米作りグループ「稲作中毒」のひとつのテーマです。

去年から5人で始めた米作りですが、今年は人数も増え、総勢10名となりました。チームを2つに分け、作業するにはギリギリの人数にし、どちらが美味しいかというような事のないよう、全員で取り組む体制を作りました。今年の米作りもまだ始まったばかりですが、これから収穫まで美味しい米が出来るよう頑張ります。

作業の様子などは、島風生活店長ブログでも紹介いたしますので、是非ご覧になってください。