

大野あさり

生産地：広島県廿日市市

登録団体：(1) 大野町漁業協同組合
(2) 大野漁業協同組合
(3) 浜毛保漁業協同組合



農林水産大臣登録第89号



特性

ほとんどが殻長35mm以上で45mmを超えるサイズも珍しくない大型のあさり。身質は肉厚でふっくらとし、あさりのうま味が強く、出汁も濃厚な味わいとなる。また、砂かみが少なく品質が安定している。どのような料理でも見栄えが良く、味が引き立つと需要者に高く評価され、高値で取引されている。

地域との結び付き

大野瀬戸は静穏な海域で、瀬戸に生じる潮流、宮島の豊かな森林からの河川水や伏流水の流入があり、餌となる植物プランクトンが安定しているため、二枚貝類が良好に成長し、良質なものとなる。干潟の漁場を漁業者毎に区割りして管理させる特徴的な方法により、大型に成長させてからあさりを出荷することが地域に定着した。

- | | |
|---------------|--------------------|
| (1) 大野町漁業協同組合 | 広島県廿日市市沖塩屋三丁目4番21号 |
| (2) 大野漁業協同組合 | 広島県廿日市市大野二丁目8番5号 |
| (3) 浜毛保漁業協同組合 | 広島県廿日市市下の浜4番17号 |