

広田湾産 イシカゲ貝

生産地：岩手県陸前高田市広田湾

登録団体：広田湾漁業協同組合



農林水産大臣登録第114号



特性

殻表は濃い赤茶色で、形はふっくらとしており、クリーム色の足の部分を食す。遊離アミノ酸の割合が高く、弾力があり、甘みと旨味が特徴。鮮度が良く、特有の甘みがあり、希少価値が高く、都内の高級料亭や寿司店で欠かせない商品となっている。

地域との結び付き

平成5年にリアス式海岸の地形を活かし、天然の稚貝の採苗、砂を入れたタライを海中に吊るして行う養殖技術が確立し、平成8年に全国で初めて、本格的な養殖生産がスタートした。漁業者を中心に関係機関が連携し、採苗から出荷まで約2年半かけて養殖し、厳しく選別したうえで出荷している。