

愛知県蒲郡市の 美味しいアサリ

蒲郡で!!

楽しい潮干狩りは



疲れた後は、三谷温泉・蒲郡温泉・形原温泉・西浦温泉の
ホテル・旅館で日帰り入浴をお楽しみください。

平成27年 潮汐表

※○は、日曜日・祝日です。(日によって採取時間が異なります)

※下記日時以外の潮干狩りは、できませんのでご注意ください。

採取時間 (干潮)	3月		4月		5月		6月	
	日	時	日	時	日	時	日	時
10:00~12:00		11:00		0		23		(21)
10:30~12:30		11:30	26	9	24	8	(24)	(7)
11:00~13:00		12:00	27	10	25	9	25	8
11:30~13:30		12:30	12	20	11	(26)	(10)	26
12:00~14:00		13:00	13	(29)	(12)	27	11	10
12:30~14:30		13:30	14	30	13	28	12	27
13:00~15:00		14:00	(15)	31	14	(29)	13	28
13:30~15:30		14:30				14		

採取時間 (干潮)	3月		4月		5月		6月	
	日	時	日	時	日	時	日	時
8:00~11:30		9:30			(5)	21		
8:30~12:00		10:00			(6)		4	20
9:00~12:30		10:30		7	22		22	5
9:30~13:00		11:00	24	8	23	7	23	6
10:00~13:30		11:30	10	25	9	24	8	(21)
10:30~14:00		12:00	11	26	10	25	9	25
11:00~14:30		12:30	12	27	11	(26)	(10)	26
11:30~15:00		13:00	13	28	(12)	27	11	10
12:00~15:30		13:30	14	(29)	13	28	12	27
12:30~16:00		14:00	(15)	30	14	(29)	13	28
13:00~16:30		14:30	16	31	15		14	13
13:30~17:00		15:00	17		1	16	30	15
14:00~17:30		15:30	18		2		16	(26)
14:30~18:00		16:00				1	30	

採取時間 (干潮)	4月		5月		6月	
	日	時	日	時	日	時
9:00~11:30		10:30			(6)	22
10:00~12:00		11:00	8	23	7	23
10:30~13:30		12:00	9	24	8	(24)
11:00~14:00		12:30	10	25	9	25
11:30~14:30		13:00	11	(26)	(10)	26
12:00~15:00		13:30	(12)	27	11	27
12:30~15:30		14:00	13	28	12	28
13:00~16:00		14:30	14	(29)	13	29
13:30~17:00		15:00	15	30	14	

採取時間 (干潮)	3月		4月		5月		6月	
	日	時	日	時	日	時	日	時
10:00~12:00		11:00		8	23	7	23	6
10:30~12:30		11:30		9	24	8	(24)	(7)
11:00~13:00		12:00		26	10	25	9	8
11:30~13:30		12:30	12	27	11	(26)	(10)	25
12:00~14:00		13:00	13	28	(12)	27	11	26
12:30~14:30		13:30	14	(29)		28	12	27
13:00~15:00		14:00	(15)	30	13	(29)	13	28
13:30~15:30		14:30			14			

採取時間 (干潮)	3月		4月		5月		6月	
	日	時	日	時	日	時	日	時
10:00~12:00		11:00			7	23		6
10:30~12:30		11:30		9	24	8	(24)	(7)
11:00~13:00		12:00		26	10	25	9	8
11:30~13:30		12:30	12	27	11	(26)	(10)	25
12:00~14:00		13:00	13	28	(12)	27	11	26
12:30~14:30		13:30	14	(29)		28	12	27
13:00~15:00		14:00	(15)	30	13	(29)		
13:30~15:30		14:30			14			

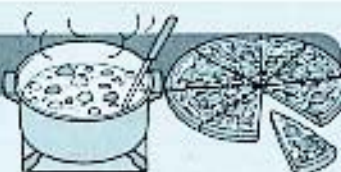
取り方アドバイス

- 上蓋は、風を通さないビニールジャケット等がオススメです。
- 用物は、ゴム長靴又はゴムソックスなどがオススメです。
- おさり取りの力は、持ちこたえて下さい。
- 手の荒れやすい人は、ビニール手袋をつけて下さい。
- アサリが潮を吸い出す穴を中心に掘って下さい。
- 採ったアサリを入れる袋はついていますが、網袋を用意すると漁りのに便利です。

- ペットボトルを持参して、砂出し用の海水を持ち帰ると便利です。
- 砂出しは、広い容器にアサリを入れ、海水、又は一握りの白塩を溶かした食塩水(水道水の場合は、一度清潔なせかろみ(を破く)をアサリが隠れるまで注ぎ、4~5時間置いて下さい。
- 煎煮業調整規則により、殻長2.5cm以下のものは採ってはいけません。
- 海や海岸ではゴミを捨てずに持ち帰って下さい。

一口メモ

アサリは、沖縄諸島を除き全国の海岸の砂浜中に分布している重要食用貝です。4~5月に若年貝に生まれた稚貝をまいて増殖管理します。愛知県のアサリ類の産量は全国一を誇り、特に三河湾のアサリは顔となるプランクトンなどの影響もあり美味で、ブランド品となっています。みそ汁、湯まじり汁、あえもの、シチュー、スパゲッティ、炊き込み飯、海鮮カレーの具、パケ焼き、漬物し、天ぷら、お惣菜に最適です。



アサリの成分

100gあたり佃煮・四訂日本食品標準成分表

エネルギー237kcal、水分32.6g、タンパク質24.8g、脂肪2.1g、糖質2.0g、塩分11.4g、カルシウム260mg、カリウム310mg、ナトリウム2600mg、リン570mg、鉄25mg、ビタミンA14μg、ビタミンB1 0.01mg、ビタミンB2 0.11mg、カロチン1μg、ナイアシン4.5mg