

WEB CONTENTS



2024년 04월 27일 03시 49분



여수시

목차

목차	2
트리がいしゃぶしゃぶ	3
鳥のクチバシに似た트리がい	3
栄養いっぱいの貝の貴族！트리がい	3



鳥のクチバシに似たトリガイ

たくさんの栄養分が含まれていて「貝の皇帝」と呼ばれるトリガイは身が鳥のクチバシと似ていることからつけられた名前で、しゃぶしゃぶはきのこ、ねぎ、唐辛子、ニンニクなどで煮出した野菜スープにトリガイをさっと茹でてソースをつけて食べるとコクのある味と海の香りが体にしみわたるような感じがする。

栄養いっぱいの貝の貴族！トリガイ

味と食感がよくて日本植民地時代には全量日本に輸出されて寿司の材料に使われたそうで韓国ではより一層味ううのも難しい貴重な食材だった。麗水のカマック湾一帯で1月から3月までに主にとれる。秋に産卵して冬頃には身が肥えておいしいトリガイは麗水突山邑平沙とソシル海域を除いては韓国全体で採取量がわずかで逸品の味を味わいたい人は多くてもいつも値段は高くなる。

カマック湾のトリガイは他の地域でとれるトリガイより身が二、三倍大きくてタンパク質と必須アミノ酸、鉄分など栄養が豊富だ。トリガイは養殖ができなくて100%天然産だ。

貝の貴族と呼ばれるトリガイはよく下準備をして、あっさりした汁に各種の新鮮な野菜(ナズナ、ホウレン草、セリなど)と一緒にゆでて食べる料理だ。トリガイは1月から3月まで味わえる貴重な料理だ。しゃぶしゃぶを全部食べた後その汁にカルグクスやラーメンをいれて煮て食べるとさっぱりした貝の味がでた麺料理ができあがる。



YEOSU CITY
Web Contents

