

ムラサキインコガイ

主な漁法 : 採介藻

主な水揚地 : 県北

宮崎んレシピ : 味噌汁の具、ゆでる

主な漁期 : 春～夏

宮崎ん呼び方 : からすぐち



ムール貝と同じくイガイ科の貝。潮間帯の岩

礁上に密なマット状の群体をつくる。身は小振

りだが味は濃く美味。味噌汁に入れたり、塩湯

でしてそのまま食す。