

## セタシジミのしょうゆびたし

一風変わったセタシジミの調理法です。  
エスニック風でビールのおつまみに最適。  
大きなセタシジミが手に入ればお試しください。



調理 & 写真 太田滋規

### 【材 料】

セタシジミ(特大)	500g
ニンニク	1かけ
ショウガの薄切り	3~4枚
唐辛子(鷹の爪)	1本
日本酒	大さじ3
しょうゆ	大さじ3

### 【作り方】

砂抜き済みのセタシジミを、こすりあわせて洗う。この時、死んでいる貝は開いてく  
るので取り除く。洗ったセタシジミはザルにとって水気切る。

にんにくは薄切り、唐辛子はへた、種を取って輪切りにする。

厚手の鍋にセタシジミを入れ、熱湯約1カップを注ぎ、やや強火で2~3分加熱する。  
貝の口が半分くらい開いたら火を止めて、汁だけを別の鍋に注ぐ。

汁だけの鍋に、ニンニク、唐辛子、ショウガ、しょうゆ、酒を入れて煮立て、一煮立ち  
したら火を止めて、セタシジミを取っておいた鍋に注ぎ戻す。貝から身がはずれな  
いようにやさしく混ぜて、そのままおいて冷ます。半日程度(短くても3時間)おき、  
味をなじませる。

器に盛って**できあがり**です。