

ちょっとうんちく

アメリカではアラスカからカリフォルニアまで広く分布しているレイザークラム。潮干狩りの旬は4~6月です。ビーチによっては専用の細長のスコップを貸し出すところもあるほど、ポピュラーなレジャーです。

ポイント
塩水（水カップ1十塩小さじ1の割合）に30分以上つけて砂抜きをします。殻をよく洗ってから調理しましょう。

日本語に訳すと「かみそり貝」となり、見た目のままのネーミングです。この貝の正体はマテ貝。子供の頃、潮干狩りに行くくと、たくさんの穴から「ニョキツ」と5センチほど先の部分が伸びていました。捕まえようと引っ張るとサツと土中に潜ってしまったマテ貝。あの頃はアサリばかりで見向きもしませんでした。懐かしさから思わず購入してしまいました。イカのような弾力とホタテのようなお味は淡白で上品。磯の香りも楽しめてなかなか美味でした。

5月の食材 レイザークラム Razor Clam



おいしいアメリカ 旬 の食材

堀池美由紀

ロンドン、ニューヨークでの料理修行で見つけた食材を、おすすめのレシピと一緒に紹介していきます。日本ではあまり見かけない食材も登場しますから、楽しみにしててくださいね。



堀池美由紀

コルドンブルーロンドン校にて、フランス料理・製菓を学んだ後、コンラン卿プロデューサー・レストラン

「オルリー」で研修。「おいしく簡単でおしゃれな家庭料理」をモットーに活動中。問い合わせは madamfigo@aol.com まで。

レイザークラムのバジルソース

さつと茹でてぬた（酢味噌和え）にしたり、アサリと同様、汁物や炊き込みご飯に使うのもおすすめです。今回はソテーしてシーフードによく合うバジルソースをかけてみました。余ったバジルソースは焼いた海老やイカのソースに、またペンネと和えて、と活用してみてください。



材料：4人分

- レイザークラム..... 6本
- バター..... 大さじ2
- 白ワイン..... 大さじ2
- 塩、こしょう..... 適量
- バジル..... 1束
- にんにく..... 2かけ
- レモン汁..... 大さじ1
- 塩..... 小さじ1/2
- オリーブオイル..... 100cc

作り方：

- ① レイザークラムは塩水でよく洗う。フライパンに焦がしバターを作り、レイザークラムを加え、さつと炒める。白ワインを加え、塩、こしょうをして、色が白く変わるまで1分ほど蓋をする。
- ② フードプロセッサーにバジルの葉、にんにく、レモン汁、塩、オリーブオイルを加えてピューレにする。
- ③ ①のクラムに②のバジルソースを添えて頂く。

BARGAIN JAPAN

コスメ

- 電子辞書
- コスメ
- サプリメント
- キッズ
- 書籍
- CD/DVD
- 雑誌
- 衣類
- インテリア
- 日用雑貨
- 電化製品