

(クロアワビ)



(メガイアワビ)

アワビ〔鮑〕

季節：夏

特徴：徳島県南部はアワビが好んで食べる海藻「アラメ・カジメ」が豊富に生育しています。このためにアワビの成長が良く、サイズが大きいのが特徴の一つです。
クロアワビ・メガイアワビがあり、海士(海女)の素潜り漁により採られています。また、アワビの味が最も良くなるのが夏だと言われています。

調理方法：刺身・バター焼き・炊き込み御飯 など