

みのえび。地元では「鬼えび」と呼んでいるがこのほうがよく特徴を現している。刺身なら上品な味。甘辛く煮付けて食べてもうまい。蒸して握りを出す寿司屋があるが、不思議なことにかにの味がする。ミソもカニミソの味だ。もう一つはひげながえび。背わたを取るときガスの臭いがぷんとするので、尾鷲では「がすえび」と呼んでいる。刺身もうまいが、熱を加えて真価を発揮する。天ぷら、かき揚げがおすすめ。

燻し文化

最後に尾鷲の誇る燻し文化を紹介することにしよう。代表的なものとしては鯉節、生節などが挙げられるが、脇役達も個性豊かである。まずはあぶり。梶賀地区ではいつのころからか自家製のコンロで小魚を中心に「あぶり」を作っている。小魚は時期によって異なるが、さば、まあじ、たかべ、いさき、むつ、まるそうだがつお、地元で「ひゅういち」と呼ばれるハタンボ類など。捕れたての新鮮な魚に塩をあて、ヤマザクラやカシなどを燃やして炙るのである。自家消費として作られていたが、真空パック機を導入してから賞味期限が伸び、ここにきて販路を拡大している。「焼き」は、まるそうだがつお(こがつお)・ひらそうだがつお(そま)を一度茹でた後、焼いたものである。商品としても「尾

鷲イタダキ市」などで購入できるが、家庭でもよく作る。特にろうそくと呼ぶまるそうだがつおの小型のものが好まれる。時を同じくして八つ頭の漬物「茎漬け」が登場。この茎漬けに焼きがぴったりと合う。ここでも先人の工夫に感謝するしかない。「かま焼き」は三枚におろしたかつおの中骨を燻して作ったもの。かま焼きともかば焼きとも聞かすが、竈焼きからきたものか、蒲焼きからきたものかよくわからない。骨と骨の間のわずかな身や骨の中の髓をこそげ取って食べるのであるが、これが何とも香ばしく滋味である。ビールのつまみには最適ではないだろうか。

終わりに

尾鷲はよく「魚のまち」だと言われる。だけど本当にどこが魚のまちなのか、誰も情報提供をしようとしていなかった。奮い立ってこの10年間、ほぼ毎日魚市場に通い、その日紹介する「今日の魚」の写真を撮りコメントを書いてネットで提供し続けている。地元への想い、魚への想いがこの情報発信につながっている。こんな馬鹿が一人くらいいてもいいではないか。しかし、この10年間の想いは重いのである。こうなったらもうやけくそ、いつまで続くかやってみようではないか。

(文責：岩田昭人<尾鷲市長>)

貝類

かき [牡蠣、牡蛎]

◎英名: Oyster

軟体動物門 二枚貝綱 ウグイスガイ目 イタボガキ科 真がき ◎学名: *Crassostrea gigas* (Thunberg)

→P14

◎三重県の生産量(殻付き):平成20年…5,735トン(全国第5位) 平成24年…4,225トン(全国第5位)

かきの分類

軟体動物門 二枚貝綱 ウグイスガイ目 イタボガキ科に属する。これは更に、クラソストレア属(真ガキ属)とオストレア属(板甫ガキ属)に分かれる。真ガキ属には、真がき、岩がき、住之江がきなどがあり、板甫ガキ属には板甫がき、フランスがき(ヨーロッパ平がき)などがある。

かきの種類

世界には100種以上、そのうち我が国では真がき、岩がき、板甫がき、住之江がき(有明がき)、なががき、けがきなど20種類以上あるといわれている。三重県には13種類ぐらいあるという。

かきの生態

かきは二枚貝であり、2枚の貝殻は貝柱と靱帯でくっついている。しかしあさりやはまぐりのような二枚貝では貝柱が2個あるのに対し、かきは1個しか無い。またあさりやはまぐりは左右の貝殻の形状がほぼ同じであるのに対して、かきの場合は左右の形状がかなり異なっている。左殻が凹んでいて岩場に着生し、右殻は平たく蓋状になっている。そして環境の影響(波や着生場所など)で形が変わるので、個体毎に形状がかなり異なっている。ほたて貝やはまぐりに比べて殻の比率(廃棄率とも言える)が高い(75%)。

かき(真がき)は雌雄異体で、夏(7~9月頃)に産卵して海中で受精し、産卵後1日程度で孵化し、2週間ぐらい海中を浮遊した後、岩場などに付着する。ただ真

まうのではないかという心配が大きい。かやものりの「むんぎゃら」も同様である。

年中通算して捕れる魚の一つがまあじであるが、ここでは「たたき」としてよく食べられる。サイコロ状に切ったしゃれたものではなくいわゆる「なめろう」である。大葉やショウガ、味噌などと一緒に骨ごと叩く。これが極め付けの酒の肴となる。まあじ以外に小さいさきのたたきもうまい。早田地区では「きんむろ」と呼ぶむろあじも「たたき」にするがこれまたうまいものである。

銀白色に輝く「たちうお」は美しい魚であるが、塩焼きや煮付けが定番である。しかし、商品にならない小型のものを、漁師は「せごぎり」といって「せごし」にして酢味噌や酢醤油で食べる。骨の食感がおもしろくまたうまいのでさすが漁師料理と感心してしまう。骨をすっきり取り去りみりん干しにしたものは、尾鷲の売りの干物の一つだが、お菓子感覚でいくらでも食べることができる。子供にも人気である。

冬になると熊野灘にもさんまが南下する。さんまと言えば脂ぎとぎとを想像するが、熊野灘のさんまはそうではない。すっきり脂が抜け落ちたスリムなさんま。単に塩焼きしても美味しくない。先人の知恵がさっぱり系のさんま寿司に仕立てあげた。各地で手前味噌ならぬ手前さんま寿司の自慢合戦である。開き方も背開き有り、腹開き有り、薬味もカラシあり、何にもなしに唐辛子醤油と多彩である。最近では刺身唐辛子虎の尾を使う店も現れた。もう一つは丸干し。干すほどに硬くなり滋味が増す。しかしご時世か、昔の「かんぴんたん」を好む者は少なくなった。それでもさんまの丸干しは冬の尾鷲には欠かせない一品である。もう一つ加えるなら、なます。大根なますを作るとき、この地では魚を入れる。最も多いのはびんなが(とんぼ)の小さく切ったものだが、このさんまもよく使う。大根や人参だけのものよりアクセントがあってなかなかうまいものだ。

尾鷲ではくぼがいやばていらなどの小型の巻き貝を総称して「ちゃんぼこ」や「磯もの」と呼び、好んで食べる。茹でて爪楊枝で取り出して食べるのだが、その取り出し方で地元のものかどうかわかるほどだ。地元で「にし」と呼ぶれいしがいはその苦みからか大人の酒の肴として珍重されている。居酒屋でもよく提供される一品である。貝類であと特筆すべきは、須賀利地区で食べられている「まがきがい」。量は少なくなかなか出回らないが本当に美味しい貝である。須賀利では「鎌ばら」、魚市場では「びんびん貝」と呼ばれている。

こんなに魚に係わっていると尾鷲で一番のおすすめの魚はと問われることが多いが、そのときは「めいち

だい」と答えることにしている。皆さんご存じだろうか。夏になるとふらっと現れて、秋になるといつのまにかいなくなってしまう、まるで「フーテンの寅さん」のような魚だ。見た目は地味でとても美味しい魚とは思えないが、身もきれいだし脂があるのに上品で甘くうまい。刺身や握りでその上品さを味わいたい。限られた期間に限られた数しか捕れないので関東ではあまり人気はなかったが、ここにきて尾鷲の魚屋さんが築地に送り続けているせいか東京でも認知されだした。地元消費が減るので嬉しいような悲しいような……。

ついでくえ。熊野灘のくえは別格だと言う人が多い。かって他県の42kgのくえを食べたことがあるが、見た目からもすなりとしてこのあたりのずんぐりとしたくえとは別物のように思えた。味も濃厚さに欠けるようであった。毎年暮れに30kgくらいの熊野灘のくえをご馳走になっているが、刺身や塩焼き、しゃぶしゃぶ、鍋などどれ食べても唸ってしまううまさである。その大人然たる風格とともに熊野灘を代表する魚の一つである。

多士済々沖合底曳き網の魚貝類

尾鷲の魚の魅力といえば魚種が豊富なことであるが、それは沖合底曳き網の水揚げがあるからだ。この網は沖合の水深300m前後を曳くようで、役者揃いの魚たち水揚げしている。あかむつ、よろしいたちうお、きあんこう、べにてぐり、わきやはた、あおめえそ、あら、よりとふぐ、にぎす、ひめこだい、やなぎむしがれい、あかざえび、みのえび、おおこしおりえび、ひげながえび、ぼたんえび、たかあしがに、いがぐりがにと多士済々である。皆さんはこのなかでいくつ知っているだろうか。にぎすとわきやはたは尾鷲にとってなくてはならない魚である。「沖ぎす」「昭和鯛」という尾鷲を代表する干物となっているからだ。沖ぎすの脂のうまさ、昭和鯛のふっくらとした上品なうまさは、先人の技術の積み重ねと確かさを干物によって実感することができる。よろしいたちうおは尾鷲では「なます」と呼んでいる。関東では確か「ひげだら」だと聞いた。普通は鍋や煮付けで食べる。なかなかうまいのであるが、一番のおすすめは昆布メである。昆布のうまみが一段と魚のうまみを倍加させねっとりとした深い味わいを楽しむことができる。あおめえそは今や「めひかり」として全国版になった。から揚げにするとふんわりとした柔らかなうまさである。新鮮なら刺身でもうまいが、脂のためかあまり量は食べられない。尾鷲は隠れた「エビ類の宝庫」である。沖合底曳き網でも何種類か捕れるが、ここでは脇役2つを紹介しよう。まずは

がきの性は、時々入れ代わる。今年雄であったものが翌年は雌になるなど。ちなみにフランスがきのように板甫ガキ属は雌雄同体である。

かきの餌は海水中のプランクトンで、海水毎飲み込んで餌を摂取する。成熟すると1時間当たり18~20リットルぐらいの海水を出し入れする。1日当たりによれば、300~400リットルにもなる。

養殖するにははたて貝の殻を一本の綱に10~13個ぐらい付けて、スダレのように海水に吊り下げておくと、浮遊幼生が着生してくる。これは天然採苗で、孵化から着生までを陸上水槽で行うのが人工種苗である。

かきは古くから養殖が行われており、ヨーロッパでは紀元前1世紀から、我が国では1673年(延宝元年)に広島で小林五郎左衛門が始めたとされている。しかし記録に残るのは江戸時代からである。

かきの栄養

かきの栄養は可食部100g当たり、水分80%、エネルギー60kcal、たんぱく質6.6g、脂質1.4g、炭水化物4.7gで、「海のミルク」と呼ばれるが、甘味を醸すグリコーゲンが多く、また旨味成分のグルタミン酸やアラニン、グリシンなどのアミノ酸、肝臓の働きを助けるタウリンや亜鉛・ビタミンB群などの微量栄養素も多く含み、栄養に富んだ貝である。このように栄養豊かなのは、かきは岩などに着生して成長するため動かないので、筋肉が退化し、身の大部分は内蔵であることによると思われる。

なお、板甫ガキ科かきの左殻を焼成・粉碎して生薬として使用される。主成分はCaCO₃で、鎮静、制酸、利尿、止瀉、止汗などに効果があるとのこと。また、かき肉は血糖低下や免疫増強作用がある。

かきの安全性とその管理

かきは栄養価が高いため、品質変化・劣化が起こりやすい。また、生態から分かる様に1日に400リットルもの海水を出し入れするため、海水中成分の影響を受けやすい。そのため、食品衛生法では成分規格・加工基準・保存基準が決められている。

三重県では平成4年4月1日付けで「かき取扱いに関する指導要領」を定め、より厳しい基準が示されている。

①生食用かきの規格基準

むき身1gにつき、細菌数50,000以下、100gに付き大腸菌群最確数230以下、1gに付き腸炎ビブリオ最確

数100以下。これに対する三重県の基準は、それぞれ10,000以下、100以下と厳しい。腸炎ビブリオは同じ。

②三重県の安全管理基準6要因

県内産かきの信頼を高めるために、以下の6要件を定め、2003年秋から水域情報を発表している。

- 1) 伊勢湾周辺での流行性胃腸炎の流行の有無
- 2) かき養殖海域の水温が10℃以下になっているか
- 3) 養殖中のかきからウイルス遺伝子が検出されるか
- 4) 一度に50mm以上の降雨があり、河川水が大量に海に流れ込んだか
- 5) 鳥羽または的矢のかきを食べて健康被害が発生しているか
- 6) 養殖海域で餌となる植物プランクトンを採取し、ウイルス遺伝子が検出されるか。

を調べている。

三重県のかきが生食可能な背景は、この厳しい管理の下、さらに紫外線殺菌した海水で20時間以上の養生の後に出荷を行うことで担保されている。

③ノロウイルスについて

平成9年に小型球形ウイルスを食中毒菌に追加し、更に平成15年にノロウイルスと改称された。かきは多くの海水を出し入れするために、海水中に存在すれば中腸腺に蓄積してしまう。またアルコール消毒が効かないため、他の方法(次亜塩素酸ナトリウムなど)を用いないと減らない。

嘔吐や下痢を主症状とする胃腸炎で、老若男女問わず発生する。腸管内で増殖するため、排泄物を介して二次感染が起こる。

予防はとにかく手洗いをこまめに丁寧なことにする。である。

かきの食べ方

かきは縄文時代の遺跡にもかき殻がたくさん見られ、古くから食べられていたことが分かっており、はまぐりに次いで多く発見されている。

三重県のかきは、何と言っても生食。三重県特産の柑橘類やレモンを搾って和風に食べるか、トマトケチャップ、ドレッシング、マヨネーズなどで洋風に食べるのもおいしい。

加熱する調理では、まず何と言っても殻付きのまま焼かきにする。かきフライもおいしい食べ方であるが、これは熱いうちが身上である。煮物では鍋物や特に味噌と合うので「かきの土手鍋」が独特な料理と言えよう。かきの本場広島の郷土料理である。煮物で

は他につくだ煮(しぐれ、有馬煮)なども作られる。炊き込みごはんは三重県の郷土料理となっている。最近ではかきずし、茶碗蒸し、グラタン、スパゲティ、クリームシチューなど、和洋中間わずあらゆる料理の具材に利用されている。

なお、生がきの市販品には「生食用」と「加熱用」がある。これは体内に持つ細菌数で区別される。すなわち生食用か加熱用かは鮮度の違いではなく、生育環境の違いによるものである。生食用は保健所で認定された清浄海域で生育したかきのみ、しかも最後に微生物を除く過程を経るので、多くの旨味が減衰する。反面加熱用はプランクトンや海水中有機物無機物の多い環境で育つので、多くの成分を取り込むため、細菌数も多いが、味も濃厚である。当然必要な衛生検査は行われた上で出荷されているが、加熱用は中心温度85℃、1分以上加熱することを薦めている。かきフライを中心まで85℃にするには、180℃で3分必要とされるが、熱しすぎるとジューシーさが損なわれる。加熱料理には加熱用を使用するなど、上手に使い分けると良い。

三重県のかき

かき養殖は静かな湾や入り江が適し、三重県ではリアス式海岸に富む磯部町の矢湾沿岸一帯や、鳥羽市浦村・桃取(答志島)、南勢町船越、海山町渡利・白石湖で盛んに行われている。

的矢がき

的矢湾で養殖されるかきを的矢がきと言う。種類は真ガキ科。的矢湾は湾口が狭く湾内が広いことから干満の差が大きく、また潮流が早いことから海水の入れ替わりが早いこと、また豊かな森からミネラルなどの栄養分を多く含んだ真水が流れ込むため、海水と混ざって多くの植物プランクトンが発生する。そのため的矢がきは1年で出荷できる位成長する。また、筏から外したあと籠に入れて再度海に沈めることによって、身の入りが良く、個体差の少ないかきに仕上がる。的矢がきは冬に食するかきで、雄の状態である。漁期(食べ頃)は10月から4月頃までで、一般に英語での月表示にRの付く月と言われている。

的矢がきの創始は、この地形の良さに着目して真円真珠養殖を志したプランクトン研究者 佐藤忠勇(1887~1984)が1914年にこの地で養殖を開始したが、1920年御木本に先を越され、失意の中1927年(昭和2年)年真珠貝養殖筏に付着したかきに目がとまり、垂下式かき養殖法を開発し、更に1953年(昭和28年)には紫外線利用に

よるかき浄化法(20時間畜養)を開発、1955年(昭和30年)に特許(特許1006834)を取得し、「清浄の矢かき」として生食可能なかきの販売を開始しました。この的矢がきは、平成13年度に三重県で発足した三重ブランドの認定を受けている。【▶第11章参照】

岩がき

◎学名: *Crossostrea nippona* (Seki,1934)

種類は真ガキ科に属する。「夏かき」とも呼ばれ、夏が旬のかきである。雌の状態である。伊勢湾から熊野灘沿岸に広く分布し、真がきよりも深いところに生息している。もともと日本海側に多く、太平洋側は少ない。

天然の岩がきは10mも素潜りし、岩から掻き取ってくるが、一個が非常に大きく、通常300~400gもあり、大きいものでは1kgを越えるものも見つかる。殻も厚くて割くのも骨が折れる。その分、身は大きく1個ぼた餅ぐらいあり、食べ応えがある。海女漁や潜水漁などで、近年水揚げが飛躍的に増加している。

また最近各地で養殖が行われるようになり、三重県では的矢湾に面した鳥羽市畔蛸町で行っている。畔蛸町は80戸202名の小さな漁村であるが、地理的に豊富なプランクトンと良質な海水に恵まれ、内湾性・外洋性共に豊かな漁場を有していることから、以前から真牡蠣養殖には取り組んでいたが、夏の収入獲得を目指して模索していた。

平成9年若手漁業者が中心になって養殖技術を研究、平成10年先進地見学などを行い、情報収集し、採苗方法・養殖方法などで試行錯誤を繰り返し、生産性の安定化を求めて養殖試験に取り組んだ。平成13年頃から養殖を開始し、平成15年に的矢湾畔蛸岩ガキ研究会を発足させた。一方で販売・流通面においても、ブランド化する取り組みにも臨んで、平成16年三重ブランドチャレンジャー優秀賞受賞。平成19年に5名の養殖業者が的矢湾あだこ岩がき協同組合発足させた。アダコの岩がきのタグ(登録商標)を色違いにし、トレーサビリティに役立てている。

この岩がきの特徴は天然採苗の方法を確立したこと(当初他地域からの導入は難しかった。自家での採苗のため湾内を移動したりして良い場所探しも行った。)、約20ヶ月の養殖期間で出荷するが、日本海側のものに比べて1年短い。年間15万個出荷できるまでになった。

また平成26年に三重ブランドに認定された。

なお、浦村でも岩がきの養殖が行われている。

わたり 渡利かき

渡利かきは白石湖で養殖されているかきをいう。白石湖は紀北町海山区相賀の一地区渡利に所在する。町村合併を繰り返して「渡利」地区名が消えてしまったが、かつてこの地域の字名が渡利であったことから、渡利かきと呼ばれている。かきの系統としては真ガキ属である。渡利かきは、大台山系からの豊かな恵みを受けて流れ込む船津川が白石湖（周囲約5km）で太平洋に繋がり、熊野灘のプランクトン豊かな黒潮が交じり合う汽水湖の白石湖で養殖されている。太平洋のうねりを受けにくい環境が養殖に適しており、垂下式養殖は昭和2年に始まったと言うから90年近くの歴史を有する。

種となる牡蠣は白石湖で夏場の7～8月頃天然採苗される。以前白石湖での採苗が出来なかったことが有って他地域の稚貝を導入したが、殆ど死滅した経験から、白石湖独特の生態を持つのだろうと思われる。（低塩分で生活できるとか。）このことや狭い白石湖での養殖ということもあり、年間生産量は地元の漁協担当者の話では、20トンとも30トンともいわれるぐらい少量であったが、最近この4～5年の間に60～70トンにまで増産される様になったという。最近通信販売もされているが、まだまだ地元を中心に消費されていることから、「幻の渡利牡蠣」とも呼ばれている。現在（平成26年）養殖業者は7軒で担当している。

また、渡利かきは生産量が少ない他に白石湖の冬場の水温が高いため成長が遅く小粒であるが、汽水湖で育つため、塩分濃度を極限まで抑えられ（低いときは、表層では真水に近く、5m深で通常の3分の1程度の塩水にまで下がるときがある）、牡蠣独特の生臭さがなく黄味帯びた甘みのあるしかしクセのない製品となる。少ない資源に手間隙をかけて大事に育成されている。弘法大師にまつわる伝説から、別名「弘法かき」とも呼ばれる。ある日、隣の村では何も頂けず憔悴しきってこの村を通りかかったお坊さんが、白石湖で、漁をしなから暮らす一軒の漁師の家で托鉢のため立ち止まった。「お坊さま、ご覧の通りの貧乏な家です。何もありませんが、私達が今晚食べるご飯でよければどうぞ」とおにぎりにして差し出した。このお坊さんは、差し出されたおにぎりを湖に投げ入れお経を唱えると、おにぎりが牡蠣に代わりました。この村の人たちは飢饉のときはこの牡蠣で飢えをしのいだと言われ、後で、このお坊さんが弘法大師だったことが分かり、この地で獲れる牡蠣を弘法牡蠣と呼ぶようになったと言うことである。

また、平安時代から伊勢神宮に奉納していたということから、地元の漁協の元代表世古典郎氏は滝原宮に10年以上前にも個人的に奉納を続けた時期があると話されていた。

（文責：成田美代）

参考文献

- 1) 地産地消ネットワークみえ：三重は「カキ」のふるさと、ニュースレター平成17年新春号
- 2) 日本食品分析センター：渡利かき成分分析結果、陸地水産(陸地)提供
- 3) 竹内泰介講演会から：三重の食文化、平成24年度
- 4) 五訂版 日本食品成分表
- 5) 谷口孝喜：寒い時期に猛威を振るうノロウイルスとロタウイルス、ヘルシスト、38巻6号、2014年
- 6) 北川聡：こだわりが育てた新ブランド「アダコ産養殖イワガキ」—生産するのはあたりまえ、販売・PRも一丸となった集大成—
- 7) 的矢湾あだこ岩がき協同組合ホームページ
- 8) 三重県伊勢保健所ホームページ
- 9) [インターネット](#) 空海弘法大師行脚修行の旅 日本の歴史 雑学の世界
- 10) 相賀町役場名勝奮跡保存会：是ぞ有名な渡利牡蠣、昭和9年
- 11) 海山町：海山町史、1984年

ばかがい

〔破家蛤、馬珂蛤、ばか貝、馬鹿貝〕

異齒亜綱 マルスダレガイ目 バカガイ科 ●学名: *Maetra Chinensis* Philippi, 1846 ●英名: Chinese maetra

●旬: 12月から翌4月まで

名の由来

- ①潮から揚げたはまぐりが、かたく殻を閉じているのに、貝の口を開けて朱色をした斧足(筋肉による足)をだらりと出している様子を「馬鹿」な者が舌を出しているのに見たてて名づけられた。¹⁾²⁾⁵⁾
- ②潮の満ち引き、砂地の変化に敏感で一夜にして棲む場所を替えてしまうので「場換え」と呼ばれていたものが訛ったもの。¹⁾²⁾⁷⁾
- ③外見は蛤に似ているものの、貝殻が薄く壊れやすいことから「破家貝」として名付けられたとする説。¹⁾²⁾
- ④一度に大量に漁獲されることがあるので、「『バカ』に(「非常に、凄く」の意)多く獲れる貝」の意でその名が付いたとする説。¹⁾
- ⑤沢山とれた地名の名「馬加」(現在の幕張)を「バカ」と音読みし、「ばか貝」と呼ばれるようになったとする説。¹⁾²⁾
- ⑥馬鹿が蛤と勘違いして喜ぶ様から、馬鹿が喜ぶ貝という意味とする説。¹⁾
- ⑦蓋を閉じずに陸に打ち上げられて、鳥に食べられてしまうことなどの行動から「ばか貝」と呼ばれるようになったとする説。¹⁾

別称・地方名・方言など

- ①あおやぎ(青柳): 特に東京築地市場。¹⁾²⁾⁶⁾⁷⁾

特に関東において寿司のネタとしてのばかがいを「青柳」と呼び、この貝の名が「馬鹿貝」とも解せるのを寿司ネタとして供したり、品書きに表したりすることを嫌った江戸前寿司の職人が、当時の江戸周辺地域におけるばかがいの一大集積地であった上総国市原郡青柳(現・千葉県市原市青柳)の地名に代表させて、これを雅称として呼び変えたのが始まりとされる。¹⁾²⁾⁶⁾⁷⁾

市原市青柳は今ではばかがいを扱っておらず、関東圏における現在のばかがいの集積地は千葉県富津市です。従って「青柳」は、貝殻を取り除いた軟体部位全体を指す言葉であり、「ばかがい」の別称とするのは正確さに欠ける。¹⁾

国語辞典で「ばかがい」は、むき身は「あおやぎ」、貝柱は「はしら」と言い、どちらも食用と記されている。³⁾

- ②きぬがい: 福岡県北九州市小倉、豊前海。¹⁾²⁾

- ③ばか・ばかげ: 千葉県船橋

- ④別名: かむりがい、くつわがい、みなとがい(混称)²⁾⁵⁾

生物的特徴

形態

概形ははまぐり形、殻長10cm前後になる。殻高6.5cm、殻は幅4cmに達する。殻ははまぐりよりも薄くてもろい。殻の外部は黄褐色の殻皮に覆われていて、殻の頂部から褐色の放射帯があるが、成長すると薄れる。・殻の内側は白色で、殻頂に向かってやや青みがかったり。¹⁾²⁾

蝶番の歯の間には内靱帯(じんたい)があって両殻をつなぐ。軟体部は黄橙色で、足は細く長く、刺激を受けると水管から水を吹きだしながら足で躍進する。⁶⁾

生息域(分布)

サハリン、日本全土、韓国、中国大陸沿岸に分布。¹⁾
²⁾⁴⁾⁶⁾ 内湾の潮間帯から水深20mぐらいの細砂泥底に多い。¹⁾²⁾⁶⁾ 北海道のものはえぞばかがいとされていたことがある。²⁾

生態

- ①内湾の満開帯から水深20m~30mぐらいの細砂泥底に多い。砂地にもぐり、水管を出してプランクトンやデトリタス(有機質の死骸や破片など)を食している。¹⁾²⁾
- ②潮干狩りではあさりよりもやや沖合。(水深はあざりとほとんど同じで、より深い場所にいる)¹⁾
- ③産卵期は早春2月~9月。北海道では夏から初秋。長期にわたって徐々に行われる。¹⁾²⁾
- ④斧足はヒトデなどの外敵から身を守るために砂の中に潜るのに使われる。潜る速さはあざり、はまぐりに比べて最も速い。¹⁾
- ⑤斧足を使つてのジャンプを繰り返すことで外敵から逃げ延びることが可能である。¹⁾
- ⑥はまぐりは殻を強く閉じて身を守るが、ばかがいは閉じる力は弱いため、逃げのびて身を守る方法をとっている。¹⁾
- ⑦北海道では10年前後の寿命であるという。²⁾

栄養特性

約8割が水分で、タンパク質、脂質は少なく、ミネラル、ビタミン類も多く含むとはいえない。強いといえばリンが多め。²⁾⁸⁾

利用・生産

- 食用とする。食用とする際にはまず砂抜きをした後、熱湯を入れた鍋の中で塩を入れて湯がく。口が開いたら、すぐ打ち上げて一粒ずつ指で砂がたまった部分を取り除く。¹⁾⁷⁾
- ばかがいはい貝柱とむき身の部分に分けられ流通することが多い。¹⁾²⁾⁵⁾⁶⁾⁸⁾
- 殻から出すとオレンジ色の足(身)は「舌切」。貝柱の部分は「小柱」、「アラレ」などと呼び分けられている。⁸⁾
- 1個の貝を剥くと大小2つの貝柱がとれる。大きい方を大星、小さい方を小星という。これらは区別して売られている。むき身は「青柳」の名で知られている。¹⁾²⁾⁵⁾⁶⁾
- 産地：東京湾、伊勢湾、瀬戸内海が主産地、他に北海道。²⁾⁵⁾
- 漁法：貝桁網²⁾⁵⁾

食べ方

ばかがい料理の主なものはその部位によって違う。⁸⁾

- 足(身)の部分の「舌切」は、刺身、寿司、酢の物、ヌタなどの生食が中心。⁶⁾⁸⁾
- 貝柱の部分である「小柱」の代表料理は、天ぷら、かき揚げ。特に江戸前天ぷらでは小柱のかき揚げは主役級で、さくとしたなかに甘みがあり、独特の風味がある。²⁾⁶⁾⁸⁾

郷土料理

- 千葉県郷土料理「なめろう」：ばか貝のタタキ。千葉県富津などで作られる。漁師料理として「なめさんが」という。²⁾⁸⁾ そしてこれを焼いたのが「さんが焼き」。シソ、ネギ、みょうが、ショウガなどの香辛野菜とばか貝の身を味噌で炊いたもの。時間が経つと水が出るのが難点。ご飯のおかず、酒の肴として好まれている。²⁾⁷⁾
ばか貝の生干しを竹串に刺して食べる「目刺し」という食べ方もある。²⁾⁷⁾
- 愛媛県ではばか貝の干物のことを「桜貝」、「姫貝」という名称で愛好されている。²⁾⁷⁾
- 三重県では、伊勢湾(特に伊勢市・松阪市・津市・鈴鹿市)でばか貝漁が盛ん。津市河芸町付近ではばか貝はむき身としてスーパーなどで売られている。

平成23年に河芸漁港へばか貝漁の話をお聞きに伺った。沖合い1kmまでの水深5～6mの砂地の浅いところにばか貝は自然発生する。12月中頃、5～6隻が貝桁網漁でばか貝の試験曳をして漁期をきめる。

平成23年の漁期は1月16日～7・8月頃まで、しかし、1月16日頃の貝はまだ小さく、1月、2月の寒の水を吸って大きくなり3月～4月がばか貝の最盛期。

河芸漁港で貝桁網漁をする漁師は現在24名で、月15日ほど出漁してばか貝とトリ貝を獲る。1ヶ月で百万円程度の水揚げがあり、80歳の現役の漁師さんもいる。

平成22年は水温が高かったので貝は駄目だったが、魚がようけ(沢山)獲れた。ママカリが多く獲れた時は岡山県から買いに来る。

河芸漁港の水揚げは、貝とのりで、それ以外は白塚、白子漁港へ水揚げする。貝とのりの漁獲量も白塚と一緒にになる。

(文責：増井紀子・西村つや子)

参考文献

- 1) ウィキペディア[バカガイ]
- 2) 市場魚貝類図鑑 <http://www.zukan-bouz.com/nimaigai/heterodonta/bakagai/bakagai.html>
- 3) 見坊豪紀 他編：国語辞典、三省堂(東京)
- 4) R.T.アボット他(波部忠重 他監訳)：世界海産貝類大図鑑、1985年、平凡社(東京)
- 5) 望月賢二監修：図説 魚と貝の大事典、1997年、柏書房(東京)
- 6) Yahoo!百科事典[バカガイ]
- 7) バカ貝の食べ方 <http://www.kisarazu.gr.jp/playspot/playspot.html>
- 8) 世の中うまい話 ばかがい(馬鹿貝)・あおやぎ(青柳) <http://blog.goo.ne.jp/yoshikawasuisan02/e/0afc218c4fb650849113dc912759e25c>
- 9) 復本一郎監修：俳句の魚菜図鑑、2006.4、柏書房(株)(東京都)

けのり [毛海苔]

◎別名：茅藻海苔、もうこなご、むぎから、茅のり、麦から海苔
 褐藻綱 カヤモノリ目 カヤモノリ科 カヤモノリ属 ◎学名：Scytosiphon lomentaria (Lyngbye) Link

◎旬：1月～3月

別の名前

正式名称は「かやものり」(萱藻海苔または茅藻海苔)であるのは「萱」または「茅」の葉のような海藻というところから付いたと思われる。別称として、三重県鳥羽市や南伊勢町では「けのり」と呼ばれている。その他にモウコナゴ(答志島)、ムギカラ、カヤノリ(南伊勢町)、麦わら海苔(尾鷲市)などの呼び名がある。また他県では、徳島県美波町(旧日和佐)で「ガネガス」、牟岐町では「カイ海苔」、海南市では「ムギワラ」、静岡県では「菜海苔」など。

生育状況

名前のように細長い海藻で、一つの茎から何本もの毛のような藻がでるのでこの名がある。一本一本は途中で細くなっている。学名の*lomentaria*は「くびれたもの」の意。冬12月頃～2月頃の日本の沿岸各地浅い岩場で生育する。長さ15～50cm、一般的には30cm程度。

食習

三重県鳥羽市周辺では冬1月中旬に初刈りが行われる。3月頃まで収穫できる。干潮時に潮の引いた岩場

に生えている毛のような藻をさみや鎌で刈り取る。それを真水で何回か水洗いし、脱水後天日で乾燥させる。答志島では型枠に流し込んで板状の板けのりを生産している。

食べ方はさっとあぶってからみほぐして、ごはんに乗るのが最も一般的な食べ方。加熱前は茶褐色であるが、あぶるときれいな緑色になる。特に玉子かけごはんに用いると絶品。近年では青のりの代わりに焼きそばやお好み焼きにも使えるし、フライドポテトやうどんなどにもよい。とにかく火を加えると鮮やかな緑色になるのがよい。他には汁物にする。香り・旨味・甘味とも優れている。お正月にはお雑煮に入れる人もいう。生で入手できれば湯通して酢の物やお吸い物に良い。

ただ収穫量が少ないため地方性が強く、曜日を決めた地元(鳥羽市)の朝市で売られている程度なので、入手しにくい。また年々収穫量が減ってきているという。

海藻は大宝律令制定以後、御食國からの上納項目に掲げられ、10日ごとに何貫と定められていた。志摩国からの木簡も残っている。しかしこれらに資料の中に、毛海苔に該当する項目は見当たらない。この頃も毛海苔は生産量が少なかったのだろう。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 宮内 章：海藻、法政大学出版会
- 2) 石原義剛 他：海藻—鳥羽の海からの贈り物—、H25.3、海の博物館
- 3) ぼうずこんにゃくの市場魚介類図鑑 <http://www.zukan-bouz.com/kaisou/kassou/kayamonori/kayamonori.html>