

いつも株式会社ういちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

「旬の魚」 No.028 トリガイ

第28回目は、「トリガイ」のお話です。

トリガイの写真



外観



むき身にしたところ



足の部分を開きます



湯通しして並べたところ

トリガイ(鳥貝)とは？

トリガイは、二枚貝綱マルスダレガイ目ザルガイ科の二枚貝。貝なのに、「トリ」とはいかに！？その名前の由来は、食べる部分が鳥のくちばしのように見えるためこの名がついたそうです。この食べる部分とは「足」の事。この足は、結構長く普段は殻の中にしまいこまれているが、市場で見るときには、少し開いた殻の間から、はみ出したりしています。記憶が正しければ、以前見たテレビ番組では、この貝、魚やヒトデに食べられそうになると、この長い足でピョンピョン海底を跳ねて逃げていました。

トリガイ(鳥貝)のいるところ

トリガイは、日本近海(北海道は除く)、中国の沿岸部、朝鮮半島沿岸の湾内

に生息し、水深は数メートルから数十メートルの海底が砂泥の場所を好みます。日本国内では、東京湾、伊勢湾、大阪湾、瀬戸内海等が有名です。しかし、近年漁獲量が減っており、中国、韓国からの輸入が大きな割合を占めます。

分布図



トリガイの生態

トリガイが生息する海域は、前項で述べましたが、そのほかの生態について述べましょう。トリガイは、雌雄同体で、年に二回春と秋に産卵します。寿命は長くておよそ3年程度と見られますが、大半の個体は1年ほどで死んでしまいます。また、好不漁の波が激しく大量発生したかと思うと、全滅したりします。水温や、プランクトン、赤潮、青潮の影響を大きく受けます。貝類ではよくあることですね。殻長はおよそ7~8cmほどで、2~3年生きたものでは10cmを超えるものもあります。1年で出荷サイズに成長し、また市場での価格も比較的高価な事から、養殖も試みられています。京都府では、舞鶴、若狭方面でコンテナに稚貝を入れて海中に吊り下げ、出荷サイズまで育てた後、「丹後トリガイ」などとして出荷しています。

トリガイを食べる

トリガイは、普段は殻の中に折りたたまれている足の部分を食べます。「トリガイの写真」で見たように、殻から身ははずし、黒い足の部分だけにします。それからこの足の部分を開いてお馴染みの三角形に仕上げるのですが、この黒い表面はこすれるとすぐに取りれるので、職人さんはガラス板などのツルツルの板の上で削きます。こうすると黒い部分が取れません。その後、お湯に通し軽くボイルします。あとは、寿司だねとして握りずしに、そのままお刺身で、あ

るいは酢味噌で和えたりしていただきます。

身に厚みがあり、鮮度の良いものが甘味も強く美味です。

変わった食べ方では、千葉県の方では醤油と砂糖で煮付けて、身を取り出して佃煮にして食べたりします。

トリガイの旬

トリガイの旬は、太平洋側の各産地は春で、大阪湾ではまさにこれからが旬です。日本海側はやや遅れて夏にかけて旬を迎えます。現在では、冷凍された商品も出回っており、周年食べる事もできます。また、中国や韓国からも、殻付きの活け物、ボイルまでしたパック商品までいろいろと入荷しています。底引き網で漁獲されますが、トリガイを狙って獲るのは「けた網」と呼ばれる漁法です。これは網口に海底を引っかく「けた」と呼ばれる鉄棒を取り付け引っ張る事から付けられた名前です。

トリガイの栄養

トリガイの栄養は、「五訂・日本食品標準成分表」によれば、水分 78.6%、たんぱく質 12.9%、炭水化物 6.9%などとなっております他の貝類と大きな差はありませんが、カルシウム、亜鉛、カリウム、鉄分なども豊富に含まれ栄養に富んだ食材といえます。

おいしく食べましょう(^0^)/

トリガイお刺身

【材料】

トリガイ(身):3枚
大根ケン:適量
刺身若布:適量



【作り方】

トリガイが大きい場合は縦に2つに切ります。
大根ケン、刺身若布を盛り、その後トリガイを盛り付けます。
つけタレは酢味噌、またはわさび醤油をお好みで。

旬の魚バックナンバーのご案内

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/main_bknum_fish.asp

お問い合わせ先

株式会社うおいち 営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答に時間がかかる場合があります。

あらかじめご了承ください。

株式会社うおいちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

取引先会員ページはこちらから

https://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/member.asp

取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/01/send_password.asp

お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
