

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

■■株式会社うおいち メールニュース Vol.439

2015.6.23

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

◆◆「旬の魚」 No. 86 ウチムラサキ(大あさり)

伊勢や三河湾で観光客向けによく売られている、浜焼きの「大あさり」。ハマグリのように大きい見た目をしています。呼び名に「あさり」とつくことから、アサリの仲間と思われがちです。しかしその正体は標準和名ウチムラサキという貝で、アサリともそしてハマグリともまた別物です。3月～6月の時期、旬を迎えます。

●ウチムラサキ(大あさり)の写真

[http://www.uoichi.co.jp/uoichi\\_info/dispatch\\_guide.asp?id=258&file=1](http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/dispatch_guide.asp?id=258&file=1)



■ウチムラサキの形態・生態

形はアサリとよく似た典型的な二枚貝ですが、その大きさが特徴的です。殻長 8.5～10cm・殻高 6～7cm と、アサリの数倍はあります。大きいだけでなく、殻も厚くて重さがあります。殻の表側は灰白色で、ざらざらとしています。殻の内側は幼い時は白色ですが、成長と共に濃い紫色になります。北海道南部から九州にかけて、朝鮮半島や中国沿岸まで分布しており、水深 10～20m 位の小石混じりの砂泥底に生息しています。

●分布図

[http://www.uoichi.co.jp/uoichi\\_info/dispatch\\_guide.asp?id=258&file=3](http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/dispatch_guide.asp?id=258&file=3)



#### ■ウチムラサキの名称

ウチムラサキは漢字で「内紫」と書き、殻の内側が紫であることをそのまま表わしています。

一般的に知られている「大あさり」という呼び名は地方名です。冒頭でも少し述べましたが、伊勢や三河湾で観光客向けに売られるようになってから、より世間に定着したと思われます。アサリの味の良さが周知だけに、消費者をくすぐる名前として「大きいアサリ」はまさにぴったりだったのでしょう。

ちなみに関東ではホンビノスガイという二枚貝が、「オオアサリ」と呼ばれていたりもします。なんともややこしいです。

その他地方名として、兵庫県では「本庄貝(ホンジョウガイ)」や「大貝(オオガイ)」、丹後地方では殻内側の外套膜(いわゆる貝のヒモのこと)の付いていた跡の様子を天橋立に見立てて「橋立貝(ハシダテガイ)」と呼ばれています。

#### ■ウチムラサキの力

二枚貝類は、触手や鰓などを用いて濾過するように餌をとる濾過摂食者です。

植物プランクトンなどの餌を海水ごと取り込み、濾過した餌は体内に吸収し、餌以外の物質は粘液でまとめて殻の外に吐き出します。そしてきれいになった海水を、体外に排出します。アサリやムラサキガイ(ムール貝)が、水質を浄化する貝としてよく知られています。

兵庫県立農林水産技術総合センターの水産技術センターでは、ウチムラサキの濾過摂食を養殖ノリの色落ち対策に利用しようと試みています。

養殖ノリの成長には、海水に含まれる窒素やリンといった栄養塩が必要となります。一方植物プランクトンも、生きていく上で栄養塩が重要となります。通常水温が低下する冬は、植物プランクトンの生育は弱まり、ノリが栄養塩を十分に摂取することが

できます。しかし珪藻類といった植物プランクトンは低温でも増殖が可能なため、珪藻類が大増殖してしまうとノリは栄養塩不足により十分に育つことが出来ず色落ちしてしまいます。

そこで、植物プランクトンを餌とするウチムラサキをノリの養殖海域で増やすことにより、海域の栄養塩環境の安定化を図ろうとしています。かつて兵庫県東播磨海域には、ウチムラサキが大量に生息していました。しか近年ではその資源量は激減しており、資源復活が望まれています。ウチムラサキの増殖と、種苗量産の安定化が研究されています。

#### ■ウチムラサキの漁獲

一般的に、潜水漁とほこ突き漁で漁獲されます。

ほこ付き漁とは、船からモリをついて貝を船上に引き上げて漁獲します。漁場の水深に合わせ、2種類の方法があります。水深の浅い漁場では、箱メガネで海底表面に出ている水管を確認し、竹棒の先にモリを付けた漁具でその水管を突いて漁獲します。

一方、水深の深い漁場では、ロープにモリとおもりを取り付けた漁具を海底まで沈め、これを貝が挟むまで手で上下を繰り返して漁獲します。

大阪市場へは愛知・三重・兵庫などから入荷があります。

#### ■ウチムラサキを食べる！

主な食べ方は焼きです。強火で焼きあげ、醤油などをかけて食べると美味です。

大きい貝柱はすこし堅さがあり、食べごたえ満点です。ウチムラサキが獲れる地域では、炊き込みご飯の具材としても使われています。刺身として食べる場合は、かるく湯引きにします。生のままでは貝の旨みがほとんど感じられません。

#### ■おいしいレシピ

##### ●ウチムラサキの醤油バター焼き

バターを落として醤油焼きにしました。

食べるときには、旨味がつまった汁も余さずに！！

料理写真

[http://www.uoichi.co.jp/uoichi\\_info/disp\\_recipe.asp?id=524](http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=524)



#### 【材料（1人前）】

ウチムラサキ…1個

醤油・料理酒・バター…適量

#### 【作り方】

①表面をかるくこすり洗いする。

②砂抜きをする。

ウチムラサキをバットなどの容器に入れ、軽くかぶるくらいの深さまで塩分濃度3%程度の塩水を入れる。

冷暗所で数時間置き、砂を吐かせる。

③ウチムラサキの殻を開く。

殻の間に包丁を入れ、蝶番の部分まで滑らせて切る。蝶番の手前で包丁を抜き、手で殻を開く。

ウチムラサキを縦にし、直角に包丁の刃をあてて蝶番を切断する。

※スーパーなどでは、すでに開いて砂抜きした状態で売っていることが多いです。

今回は開いたものをそのまま使用。

④さっと水洗いし、水分を吸水紙でふき取る。

⑤身全体に、醤油と料理酒を適量振りかけ、バターを落とす。

⑥トースターや魚焼きグリルなどで、15分ほど加熱して出来上がり。

アルミホイルなどで固定すると、旨みがつまった汁がこぼれません。

■旬の魚のバックナンバーはこちらから

[http://www.uoichi.co.jp/uoichi\\_info/main\\_bknum\\_fish.asp](http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/main_bknum_fish.asp)

参考：食材魚貝大百科 第2巻 貝類+魚類 / (株)平凡社

旬の食材 春の魚 / (株)講談社

「平成23年度新たなノリ色落ち対策技術開発委託事業のうち

二枚貝増養殖技術の開発 成果報告書」  
/兵庫県立農林水産技術総合センター 水産技術センター  
「兵庫県東播磨地域におけるウチムラサキの生息状況」  
/兵庫県立農林水産技術総合センター 水産技術センター

\*\*\*\*\*

■■株式会社うおいち メールニュース

お問い合わせ先

株式会社うおいち 販促営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：[kouhou@uoichi.co.jp](mailto: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](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](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](mailto:kouhou@uoichi.co.jp)

\*\*\*\*\*