

今回は、お寿司でおなじみの赤貝です。

●赤貝



アカガイは幅約 12cm、殻の高さは 9cmほどの大きさの二枚貝です。白い貝殻の表面に黒褐色の毛が覆っています。アワビと並ぶ最高級貝です。アカガイは、血液中に人間と同じヘモグロビンをもっているため、身は赤い色をしています。英語名も bloody clam で、やはり血液を意識した名前となっています。

■アカガイの生態

水深 10mほどの内湾の泥底に生息し、寿命は約 10 年であるが、漁獲されるのは、生後 1 年～2 年までのものがほとんどです。

稚貝のころは足糸というもので海藻や石などに付着するが、成長して泥底を自由に動き回るようになってもこの足糸の一部は残り、白い貝殻の表面を黒褐色の短い毛が覆っており、貝殻の表面に肋(ろく)という溝が放射線状に 42 条あります。

また、アカガイには、アサリやハマグリなどの二枚貝におなじみの海水を取り入れるための水管がないので、貝殻の端を泥から出してプランクトンや海水を取り入れています。

■アカガイの産地・分布

北海道から九州までの内湾泥底の泥底に潜って生息します。青森県の陸奥湾や宮城県閑上(ゆりあげ)浜、伊勢などが有名です。昔は国内でたくさん獲れたようですが、近年では国産物は大変少なく、中国、韓国からのむき身での輸入品が多くなっています。

●分布図



■アカガイの漁業

赤貝は砂泥域に生息していますが、そんなに深くは潜っていないので、桁網(けたあみ)といわれる鋭い歯のついている網で海底を掘りながら漁獲します。

■アカガイの旬

アカガイの産卵期前は地域によって異なりますが概ね春から秋にかけてで、旬はその産卵期に備えて太る2月から3月にかけてです。

■アカガイのそっくりさん

アカガイに似た貝でサルボウガイ(モガイ)、サトウガイなどがあり、見た目はよく似ていますが、アカガイには42本ある放射線状の肋がサルボウガイには32本、サトウガイには38本とアカガイよりも少ない本数です。

■アカガイの栄養

タンパク質が豊富で、ビタミンB12も豊富にあります。ビタミンB12は不足すると悪性貧血や神経障害になることもあります。また鉄分、カリウム、カルシウムなども多く含まれています。

■おいしいレシピ

アカガイは刺身や寿司ネタとして食べるのが多いですが、焼貝や佃煮などにしても食べられています。缶詰にも加工されています。缶詰の中にはアカガイの代わりにサルボウガイを使ったものもあります。



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