

うお
ちば
魚〜**きんぐ**

No.2 ハマグリ
バカガイ
蛤・馬鹿貝



重く固い殻で身を守る

ハマグリはマルスダレガイ科、バカガイはバカガイ科に属する二枚貝の仲間です。ハマグリは丸みを帯びた三角形で、色は茶褐色、3年ほどで成長し殻長約8.5cm、殻高約6.5cmです。北海道南部から九州、中国大陸沿岸に分布し、潮間帯(右図)から水深約20mの砂泥に生息しています。バカガイはハマグリに比べるとやや扁平で、黄褐色の貝殻がとても薄いのが特徴です。2年ほどで成長し殻長約8cm、殻高約6cmで東京湾、伊勢湾、瀬戸内海などの潮間帯下部から浅瀬に生息しています。



地方で「本ハマ」と呼ばれている九十九里産ハマグリ



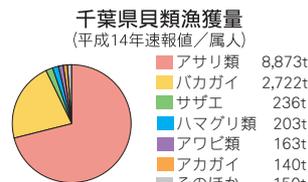
二枚貝はほぼ左右対称の貝殻をもち、おの型の足で砂泥に潜って水管を出し、海水と一緒に吸い込んだプランクトンなどをエラでろ過しています。貝殻を開ける韧带と閉じる閉殻筋

(貝柱)のバランスで貝を開閉しています。繁殖期はハマグリ、バカガイともに夏で、海中に卵子と精子が放出されて受精します。仔貝はしばらく海中を漂い、稚貝となって海底で成長します。肉食性のヒトデやツメタガイなどが天敵です。危険が迫ると体の何倍もの重さの固い貝殻の中に縮こまって身を守りますが、バカガイは丈夫な足でジャンプして逃げることもあります。



今も健在“江戸前”の味

千葉県貝類の漁獲量は約12,487tです。(全国順位3位。1位は北海道)約71%をアサリ類が占め、次いでバカガイ、サザエ、ハマグリ類、アワビ類などとなっています。ハマグリの名の由来はその形から「浜栗」という説があります。漢字では小動物に関係する「虫(むしへん)」に、2枚ぴったりと合った殻を持つとの意味で「蛤」と書きます。埋立て以前の東京湾ではどこでもたくさん採れていましたが、現在はほぼ全滅したと考えられています。浦安市、市原市などにある漁業記念碑にハマグリモチーフが使われていることから、かつての浜のにぎわいがうかがえます。



現在、県内で漁獲されるハマグリはほとんどが九十

九里沖で採られています。九十九里町漁協によると主な漁法は小型底びき網漁です。砂を掘る爪に網がついた貝桁(ひんが)を船の前後につけて海底を引きます(図1)。毎年母貝を放流し、3年ほどたって5cm以上に成長したのだけを探ることが決められていて、海産資源の保護に努めています。



埋立記念「はまぐりの碑」(市原市岩崎・卯の木公園内)

埋立て後の東京湾に残ったのはバカガイで、浦安、船橋、木更津、富津沖で採れ、漁獲量は減ったものの、アサリとともに「江戸前」の味を今に伝えています。産地によって貝殻の色や模様が異なるのは、海底の砂と泥の割合や含まれる化学物質の差によるものと考えられます。主な漁法は大まき漁です(図2)。バカガイは「アオヤギ」の別称で知られていますが、これは旧青柳村(現・市原市)で大量に採れていたことに由来しています。また水揚げされる

図1 小型底びき網

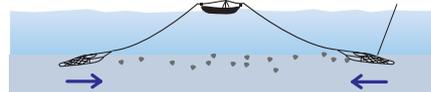
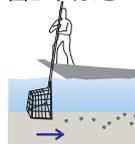


図2 大まき



と殻を開けて足を出している様子を、馬鹿者が舌を出しているのにとえて、バカガイと呼ばれるようになったといわれています。

※学術的には異なるハマグリ、チョウセンハマグリ、シナハマグリなどの近縁種は一般にはほとんど区別されずに出回っています。本誌ではこれらのハマグリ類をすべて「ハマグリ」と表記しています。



九十九里町の片貝漁港で水揚げされる「本ハマ」



左側が盤洲（木更津市）沖で採れたバカガイ、右側が奈良輪（袖ヶ浦市）沖で採れたバカガイ



上／バカガイの大きめのむき身は、すし種にされます。下／貝柱を取り出したところ

貝塚から出土するハマグリ

ハマグリを食用にする歴史は古く、縄文時代の貝塚からも多くの貝殻が見つかります。日本全国で漁獲されるハマグリ類は1,302.6t（平成14年）ですが、流通しているハマグリは9割以上が中国や韓国からの輸入ものです。有名な「桑名の焼蛤」は殻付きのまま焼いたハマグリにしょうゆ油を

たらして食べるもの。ほかにも酒蒸しや汁物、佃煮などさまざまに調理されます。

バカガイは水揚げしてしまうと生命力が弱く、殻が壊れやすいことから、むき身に加工されて市場に出回ります。足は刺身やすし種になります。「小柱」や「あられ」と呼ばれる貝柱は足よりも美味とされ、かき揚の具などにもなります。ヒモの部分などは佃煮に加工されます。



■「はまぐり丼」

甘辛く煮たハマグリ、サザエと、アサリの炊き込みご飯などが入った駅弁。陶器でできたハマグリ型の容器も楽しく、お土産としても人気です。JR千葉駅ほかで販売中。934円（税別）。

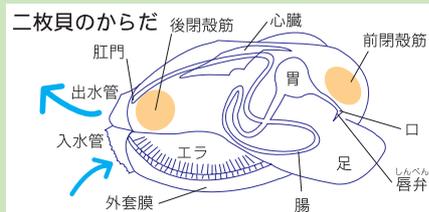
★お問合わせは、万葉軒 ☎ 043-224-0666



暮らしの中の貝のはなし

●貝殻の成分は海水中のカルシウム

海水と一緒に入水管から入ったカルシウムは柔らかい外套膜（ヒモの部分）に取り込まれ、炭酸カルシウムが分泌されて固い貝殻が



できます。貝殻は殻頂から同心円状に成長し、成長線ができます。昔はハマグリ、カキ、ホッキガイなどの貝殻を蒸し焼きにして「貝灰」を作り、漆喰の原料や肥料としていました。

●ひな祭りとハマグリの関係

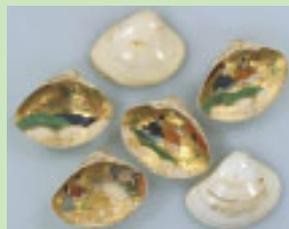
ひな祭りにハマグリの吸い物をいただく習慣があります。ハマグ

りは色や形が似ていても、もともと対になっていたもの同士でしかびつたりと重ならないことから、夫婦和合の象徴とされ、女の子の良縁を

祈願するとか、貞節を教える意味があったといわれています。

●美術品になったハマグリ

貝合せはハマグリの貝殻を利用した平安時代の貴族たちの遊び。持ち寄った珍しい貝にちなんだ歌を詠んで、優劣を競いました。その後、外側の模様を手がかりに対



貝合せの道具(東京国立博物館所蔵)

になる貝を探し当てる「貝覆」という遊びも流行。室町時代から江戸時代には貝の内側に絵物語や和歌が描かれるなど大変豪華なものも作られました。

●ハマグリの上手な焼き方

ハマグリを焼く時、口が開く勢いでおいしい汁がこぼれてしまわないように、貝の蝶番の脇の突起を削ぎとってから焼きます。貝に塩をたっぷりまぶし、からっと乾いたら焼き上がりのサインです。

豆辞典 <蛤>

「畑に蛤」
あり得ないもの、見当違いなものを求めること。



“蛤と菜の花のバラチラン”

常春の南房総からは早くも菜の花の便りが届く12月。
ハマグリと貝殻も利用して華やかにテーブルを飾る一品です。

材 料 (4人分)

蛤	12個
いくら	40g
菜の花	1束
いりごま(白)	少々
青じそ	10枚
卵	1個
米	3カップ
うど(3cm)	3本
<合わせ酢>	
酢	1/2カップ
砂糖	1/2カップ
塩	大さじ2杯

※ハマグリと貝殻の砂出し 殻の表面をきれいに洗い、3%程度の塩水につけて冷暗所に2~3時間ほど置く。

作 り 方

- ① 蛤は煮汁(酒大さじ3杯、しょう油大さじ1杯、塩少々)とともに鍋に入れ蓋をして煮る。口が開いたら1分~2分蒸し煮してから身ははずし小さく切っておく。
- ② 菜の花の穂先をとり、塩を入れた熱湯でゆで、冷水でさらし、水気を絞る。
- ③ うどは花びら形にむき、薄く切って甘酢に漬けておく。
- ④ 錦糸卵を作る。青じそはせん切りにする。
- ⑤ ごはんを炊いて合わせ酢を混ぜ、ごまを加える。蛤の殻にごはんを盛り、蛤、いくら、うど、錦糸卵、菜の花、青じそを飾りつける。

ハマグリ・バカガイの目利き

- ハマグリはふっくらと厚みがあり、貝の口がしっかり閉じているもの。活きのよいものは貝を打ち合わせると高く澄んだ音がする。これは身が縮まり貝殻内に空洞ができるため。
- バカガイのむき身は肉厚でつやのあるもの。色の濃いものほど新鮮で味がよい。

栄養素と旬

- 貝類はうま味成分であるアミノ酸の一種、タウリンが多く含まれ、血圧低下、血中コレステロールの減少に効果があります。
- ハマグリ、バカガイともに通年出回っています。一般的な旬はハマグリは11~4月頃、バカガイは12~2月頃ですが、地元で聞いたところでは、九十九里の「本ハマ」は夏場、バカガイは春に採れるものが美味、とか。



海の幸めぐり 優良県産品のお店

県が推奨する優良県産品の中から、ハマグリとバカガイの加工品を扱うお店をご紹介します。

○ 焼蛤 小田原屋 千葉市中央区栄町37-7

☎043-222-2463

さつまや

浦安市猫実4-16-24

☎047-351-2806

○ 青柳佃煮

海の家大金
木更津市中島字
香掘2363-1
☎0438-41-8168



焼蛤