

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。強いといえバリンが多め。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聴きに伺った。沖合い1kmまでの水深5～6mの砂地の浅いところには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) 見坊蒙紀 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：俳句の魚貝図鑑、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、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、ごはんに乗せ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という。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>