

8. アカガイ 赤貝

春



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

「活」を撮影日入手出来ず、残念ながら剥き身。歯応え・ヌメリ感は活に劣るものの、風味は保持され好い。鮎ネタとして外せないのは、酢との相性が抜群であるからである。そう思っているのは、どうやらワシだけではなさそうなのがその所以。県HP)石川の四季のさかなカレンダーによると5月が漁獲の最盛期で春を旬とした。(写真は愛知産)

赤貝の全国的に有名な産地が関上(宮城県)であることは、周知のとおりである。先の震災により、一時的に大きく漁獲量が減少したが、持直している旨のTVの報道を観ると喜ばしい限りである。これを契機に復興が加速し、益々漁獲が増え、そして、その地域が震災以前より発展することを願って止まない。輸入物を凌駕して輸出できればよい。

振り返って足元を見直すと、県産の漁獲は僅かにあるも、その出荷先は不明。見た事ない。韓国産の非常に小ぶりなものが、エライ値段で売られているのを見かける。県内「トリガイ」の養殖が軌道に乗り始めたのを漁師・報道から見聞きしている。「赤貝」こそ養殖向き、最近稚貝の放流を報道で知った。関係各位に是非、更なる養殖推進を望む。

味は、貝類中最高の一つである。風味が好い。鮎・スイカ・キュウリに似た鼻腔を抜ける独特の香り、たまらん。輸入物でさえも良い風味を醸し出している。是非養殖を!