

## 35. アワビ類 鮑・蝸

### メガイアワビ 雌貝鮑

夏

食材提供: 石川県漁業協同組合 輪島支所  
漆器製作・提供: 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)



外見の特徴:「足」: 橙色(あか)、「ミミ」: 橙色と黒の縞まだら 殻形状: 他の2種と比較して丸い 厚み: 薄い 通称: ひらがい、他県(徳島)でも「ひらがい」と呼称されている。  
資料(写真)提供: 石川県水産総合センター

#### ◇撮影後のコメント◇

メガイアワビの「生」の好き: 肉質が(クロアワビと比較して)柔らかいとアワビらしい磯の風味。「酒蒸し」の好き: 旨味が凝縮され濃くなる。柔らかさも増す。ただし、磯の風味はない。提供する立場として、悩む。選択肢①生で提供、②酒蒸しで提供、③両方提供、④どちらも出さない。可能であれば③を採択1種2貫としたい。(写真左: 酒蒸し、右: 生)

りを作る為に他に注文が無ければ、(アワビ1個がn貫分として)  $n-1/n$  のロスが発生し、その1貫にその費用を全て乗せて値付けする訳にもいかない。また、 $n-1$  が全て売れば良いが、そう上手くも行かない。提供側にとってはジレンマであり、提供しない結論に至るのである。もし、仮にそれが何百〜千貫を超える注文があれば、1個のロス(正確には  $n-1/n$  以下)は無視できる軽微なものとなり、予め決めた正当な価格で提供可能であろう。そうするようになる為の仕組み作りを考えよう。将来ある人の為に、あの感激・感動を味わわせてあげようではないか。これが食育の一つ。大人の責務である。

農林水産省HP等によると、国内で漁獲・養殖されるアワビ類は主なものとして、クロアワビ、エゾアワビ、メガイアワビ、マダカアワビ(あくまで主なもの)であり、県内では、エゾアワビ以外の3種が漁獲されているよう(正確なデータ公表か不明)である。肝