

## 35. アワビ類 鮑・蝸

### マダカアワビ 眼高鮑

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」: 肌色、「ミミ」: 肌色と黒の縞まだら  
呼吸孔: 突起し大きい、厚み: 厚い  
他の2種に比べ武骨な印象  
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◇

マダカアワビ「生」: 風味はクロに近い。柔らかさはメガイに近いか同等の印象。「酒蒸し」: メガイと全く同じ旨味が凝縮された好い印象で、メガイかマダカの区別がつかなくなることになる。これもメガイ同様「生」「酒蒸し」両方推奨となる。また悩む。何に悩むのか各位のご想像にお任せしたい。多分同感であろう。(写真左: 酒蒸し、右: 生)

は、雄が白～淡い黄土色、雌が緑色で4種共通である。肉質は、クロとエゾが硬質で刺身向き、マダカとメガイが柔らかく、蒸す・煮る等の加熱用に向くとされているが、柔らかい刺身も「あり」ではないかと思う。広くお客様の嗜好を調査し、喜ばれるものを研究し提供したい。提供したいが、その県内漁獲は僅かである。天然物の漁獲が増えれば、その資源の枯渇の懸念も出てくる。安全・安心な品質のものを安全・安心な価格で安定して提供するためには、養殖に依存せざるを得ない。養殖に向く種類として、①クロアワビ: 病気に強いとされる。その養殖に低温海水が必要であれば、比較的低コストの海洋深層水の利用も視野に入れるべきである。②メガイアワビ: 生息域は浅場～深場まで広く、比較的高海水温に耐えられる品種とされているが、必要であれば海洋深層水を利用すべき。この2種の養殖を推進し、将来ある方達にその美味しさを伝え、その食文化を継承しよう。