

55. サラガイ 皿貝(白貝、万十貝、万寿貝)

夏



◇撮影後のコメント◇

左は活(生)。ワタを全て除去、丁寧に水洗いし腹側から開いたもの。右は茹で。平な状態で上下半分にカットしたもの。活(左)の特徴は、ややパンチに欠けるが、酢飯と合う。酢飯に迎合しているかの様相。茹で(右)の特徴はワタの風味が身の味を凌駕する。半分カットの量が好い。どちらが美味しいかはどちらが好きかとなる。(北海道産)

昔、県産のものがたくさん店頭に並んでいたような気がするが、幻覚であったか。他県産であったか。子供の頃はその言葉の響きから、饅頭貝と思っていた。今でもそれで良いと思っている。自分でも呆れるが、その頃から全く進歩していない。何処へ行ったか、万十貝、遠い昔、鮨店でそれを注文すると、生か茹での状態で、店主が黙ってか、こちらに断ってか記憶ないが、両方の形態があった。もちろん各店マチマチであった。同じ店でも仕入の状態によって変えるのであろう。生は内臓関連がきれいに取り払われ、赤貝で施されている様な包丁が入っていた。一方茹では、1貫分斜め半分に切られていた。何れも捨てがたいし、外せない。よし。これも、54. ハモと同様に2種として提供しよう。と思っただが、漁獲がない。皆無であろう。いざ養殖と思っただが、北海道産が割と多く流通している。県内漁獲絶滅種に認定しよう。しかし、万十貝の言葉は未来永劫継承すべし。