

155. パイ（小豆貝 あずきがい）



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

小豆貝の特徴は、梅貝味と丁貝味とサザエの食感を足して3で割ったと表現するのが現時点の最適となる。それが小豆貝の好きであるが、逆に欠点となり得る。つまり、何かに似ているが、小豆貝の小豆貝たる他の貝にはない特徴がないことが、その要因となる。では、不味いのかと問われると、御託並べつつ後を引いている。

パイ様、申し訳ありませんでした。もうてつきり煮付、酒の肴の王者の一つと思っていた。一般的な梅貝（ばいがい・しろばい・標準和名のエッチュウバイ）の煮付ではなく、小豆貝の煮付である。色々な場面で当貝を味わってきたが、大半が甘辛い（主たる調味料：醤油と砂糖）煮付であった。たまに塩茹であったと思うが、もう定かではない。

Web上で検索してみると、その他の調理例として、つぼ焼きやバター焼き（内臓除く）、酒蒸しの事例もあった。もちろん刺身（大きいものの）の紹介事例もあった。

固定概念とは恐ろしい。刺身でいただいた記憶はないし、小売り店側も生食用との表示は一切行わないし、消費者各位も「他の巻き貝同様に生食可である」とは思っていないのかもしれない。（自分もそうだった）この際、お鮓として紹介することとした。

「あずきがい」か「あづきがい」か。後者を選びたいが世間が許さないであろう。