

赤酢飯－白貝(サラガイ)

石川県は、北は柴垣から南は尼御前～橋立まで、長い砂浜（人工的な構築物は除く）が続いている。本来なら、コタマガイ（あおさ）、アサリ、汀線蛤（チョウセンハマグリ）等の貝類が豊富に生息し、漁獲も盛んであるはずなのであるが、石川県産は店頭で見かけないし、統計（石川の四季のさかなカレンダー）には、それらの項目すらない。



当サラガイ（万寿貝・まんじゅうがい）もきっと生態はあるはずなのであろう。調べてみると「広く分布」が散見される。県内どこにでも売られている「白貝」は、ほぼ北海道産である。「獲れないのか、獲らないのか」を県水産センターに尋ねても「不明」の旨の回答であった。子供の頃（約半世紀前）に食べていた「まんじゅうがい」なぜ、お菓子の「お饅頭」の名が付けられたのか不思議でたまらなかったが、今は、その石川県内における生態や「なぜ、砂浜に生息している貝類の漁獲がないのか」が不思議でたまらない。

さて、最近になって「生」で利用する時は「サッと湯搔く」を施している。トリガイなどと同じ手法である。甘味が増えて格段に向上した。その上、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることで、もう一段向上。合わせて2段向上したことになる。降段はゴメンだ。