


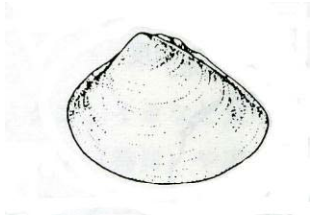


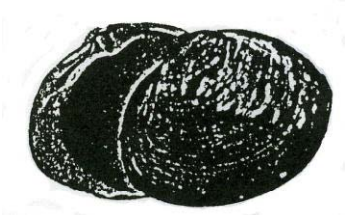
貝類


和名 (地方名)	ホタテガイ (ホタテ, アキタガイ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道・東北地方の内湾 水深30mくらいまでの砂泥
特徴	二枚貝の仲間，イタヤガイ科に属し，近年養殖が盛ん。帆を立てて走るから帆立ては俗説で，実際は貝が横になって進む。		
食べ方	食用部分は貝柱，外とう膜など。生食，焼き物，天ぷらほか。		
主な加工品	貝柱は水煮缶詰，煮干し品，くん製品，外とう膜はつくだ煮		
旬：冬～春 (12～4月)		殻長20cm程度	

和名 (地方名)	マガキ (コビガキ, ナガガキ, エゾガキ)	主な漁獲域 (生息域)	本州・四国・九州各地 内湾で養殖
特徴	イタボカキ科の二枚貝。イタボカキは円形で表面に放射状のひだ。マガキは長三角形で，殻の表面には葉状の薄板が重なる。		
食べ方	生食（ぽん酢，レモン），寄せ鍋，フライ，カキ飯など。		
主な加工品	水煮缶詰，くん製油漬け缶詰。むき身を海水ごとパック詰め。		
旬：冬 (11～2月) マガキ 殻長8cm程度			


和名 (地方名)	アサリ(イモ, コガイ, アスマウタ, ベニアサリ)	主な漁獲域 (生息域)	日本全国の沿岸域に広く分布
特徴	マルスダレガイ科に属する二枚貝。殻は布目状でざらざらしている。殻の色彩や斑紋は変化に富む。		
食べ方	吸い物, 酢みそあえ, ポンゴレなど。		
主な加工品	つくだ煮, 串干し品, 煮干し品, 缶詰, しぐれ煮など。		
旬: 冬 (12~3月)	殻長4cm程度		

和名 (地方名)	ハマグリ	主な漁獲域 (生息域)	東北地方から九州までの太平洋・日本海沿岸
特徴	マルスダレガイ科の二枚貝。潮の流れに応じて移動。殻は滑らかで光沢あり, 「一夜にして三里走る」という諺 <small>ことわざ</small> もある。		
食べ方	吸い物, 酒蒸し, 鍋物, 串焼き, 焼ハマグリ, ポンゴレなど。		
主な加工品	佃煮, しぐれ煮, 煮干し品, 缶詰など。		
旬: 冬 (12~3月)	殻長8.5cm程度		

和名 (地方名)	ウバガイ (ホッキ, ホッキガイ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道・東北地方に分布
特徴	バカガイ科に属する二枚貝。殻皮は茶褐色だが標本にすると白色になる。貝殻は厚く重く、光沢がある。		
食べ方	舌とよばれる貝の足の部分が食用。生食。殻焼き, ホッキ飯。		
主な加工品	むき身, 冷凍むき身, ボイルむき身, 乾製品, 缶詰。		
旬: 春 (3~6月)	殻長10cm程度		

和名 (地方名)	アワビ	主な漁獲域 (生息域)	北海道・本州・四国・九州
特徴	ミミガイ科の巻き貝の仲間。本州以南の暖海性のものと、北海道以北の寒海性のものがある。三海鮮(他にナマコ, フカヒレ)の一つ。		
食べ方	生食, 酒蒸し, 煮物, 中華料理の材料など。		
主な加工品	<small>みんぼお</small> 明鮑<乾あわび>, 粕漬け。貝殻はボタなどの工芸品。		
旬: 夏 (6~9月)	アワビ殻長20cm程度		

和名 (地方名)	サザエ	主な漁獲域 (生息域)	本州・四国・九州の潮の流れのよい岩礁地帯
特徴	リュウテンサザエ科に属する巻き貝。 ^{とげ} 棘のあるのが特徴だが、内海では棘のないものもある。殻表は光沢がなく粗い。		
食べ方	つぼ焼き，味噌和え，酢の物，さしみなど。		
主な加工品	味付け缶詰。		
旬：春 (3～5月)	殻長10cm程度		

和名 (地方名)	バイ (ツブ, ヲホ, ベイ, ハイガイ)	主な漁獲域 (生息域)	寒海性で，本州中部以北
特徴	エゾバイ科に属す巻き貝。ヒメエゾボラ，エゾバイなど多種。円錐形で殻は厚くて重みがある。		
食べ方	生食のほか，酢の物，和え物，煮付け，塩ゆで，串焼きなど。		
主な加工品	佃煮，味付け缶詰，レトルト食品。		
旬：春～夏 (3～7月)	7～18cm程度	 <p>遠洋水産研究所 柳本氏提供</p>	

和名 (地方名)	アカガイ (ホンダマ, キサガイ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道南部から九州にかけての内湾部
特徴	フネガイ科に属する二枚貝。殻が厚く卵形で膨らみあり。殻の表面に放射肋がある。肉は軟らかく美味。		
食べ方	生食, 酢の物, 煮付け, 澄まし汁, 鍋物など。		
主な加工品	味付け缶詰, つくだ煮。		
旬: 冬 (12~3月)	殻長12cm程度		

和名 (地方名)	バカガイ (アカガイ, アブラガイ)	主な漁獲域 (生息域)	本州・四国・九州
特徴	バカガイ科に属する二枚貝。ほぼ三角形で殻は非常に薄い。バカガイのむき身をアオヤギ(千葉県地名)とよぶ。		
食べ方	さしみ, 酢の物, 天ぷら, かき揚げの具, 吸い物など。		
主な加工品	乾製品など。		
旬: 冬~春 (1~4月)	殻長8.5cm程度		

和名 (地方名)	シジミ (アマシジミ, ヤマトシジミ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道から九州にかけて海水 のさす河口, 潟, 川, 湖
特徴	シジミ科に属する二枚貝。汽水性（海水と淡水の混ざり合う水域にすむ）あるいは淡水性で、ビタミンB ₁₂ が多量にあり肝臓病に良い。漁獲量はヤマトシジミが最も多い。		
食べ方	みそ汁（シジミ汁）。		
主な加工品	つくだ煮, しぐれ煮。		
旬：冬・マシジミ, 夏・ヤマトシジミ（種類によって旬が異なる） 殻長3～4cm程度			
			
ヤマトシジミ (汽水性) マシジミ (淡水性) セタシジミ (淡水性)			

和名 (地方名)	タイラギ (ハシラ, バチガイ)	主な漁獲域 (生息域)	房総半島以南, 瀬戸内海, 有明海
特徴	ハボウキガイ科に属す大型の二枚貝。貝殻は直角三角形に近い。殻は薄く割れやすく, 殻表は黒っぽく光沢がある。		
食べ方	貝柱を食用とする。生食, 酢の物, つけ焼き, 天ぷらなど。		
主な加工品	乾製品, 筑紫漬けなど。		
旬：冬 (12～3月) 殻長30cm程度			
