

檜山の海の幸 バカガイ

【食材情報】

二枚貝綱バカガイ科の貝。

一般的に”あおやぎ”（青柳）寿司ネタでは定番の三角形の二枚貝です。

貝表面には輪層と放射状の筋があります。

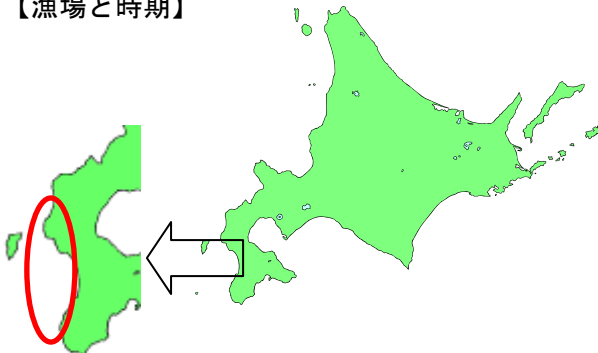
外側は淡褐色、内側は白色の殻が比較的薄い貝です。

身肉は薄いオレンジや黄色で海の中では砂底に生息。

殻付ではほとんど出回っておらず、むき身は貝柱が「小柱」や「あられ」、足の部分は「舌きり」また、加工品として乾燥すれば「桜貝」などと呼ばれております。色の濃いものほど新鮮で味が良く、タウリンやカロチン（ビタミンA）などが含まれています。ひやまの「蝦夷（えぞ）ばか貝」は毎年評判も良く、漁協への問い合わせも増えています。期間限定の上品な旬の味をお楽しみください。



【漁場と時期】



ひやま漁協では、
5～8月まで、
せたな町大成区～上の国町まで輪番
で漁獲します。

【漁法】

貝けた網漁業（北海道漁業図鑑リンク）

<http://www.fishexp.hro.or.jp/shidousyo/fishery/gyogyou/bakaketa/bakaketa.htm>



前方の噴流で貝を掘り起こし、
後方の噴流で貝を網に送りこむ