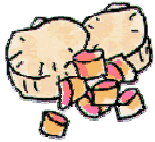


「帆立貝」のプロフィール

[1]	分類	名	ウグイスガイ目イタヤガイ科
[2]	学	名	<i>Patinopecten yessoensis</i>
[3]	和	名	ほたてがい
[4]	俗	称	片側の殻を帆のように立てて海中を移動すると考えられていたところからの名です。殻の形から海扇とも書きます。
[5]	外国語表記		(英)scallop (仏)conquille saint-jack (独)kammuschel (伊)pettine (中)扇子(シャン・ヅ)
[6]	生態と分布		二枚貝の仲間で、左殻は紫褐色で平ら、右殻は白色でややふくらみがあります。成熟すると殻長が20cmを越えるものもありますが、通常3~4年で15cm程度に成長します。生殖巣はメスはだいたい色、オスはクリーム色をしています。産卵期の3~4月には更に大きく色鮮やかになります。二枚貝には普通貝柱が2つありますが、帆立貝には殻を開閉するために大きな貝柱がひとつだけあり、敵を察知すると貝柱の力で殻を開けて海中を素早く移動します。日本近海では、太平洋側は東京湾以北、日本海側は富山湾以北に分布し、水深10~60mの、水がきれいで波が穏やかな砂や小石の海底に生息しています。純粹の天然ものが少ないため、稚貝を地まきする方法と、稚貝をかごに入れて海につるす垂下式養殖法で資源の拡大がはかられ、陸奥湾や北海道各地で盛んに行われています。
[7]	主な漁場と流通		天然ものは陸奥湾、根室湾、北見海岸などが産地ですが出荷量は少なく、市場に出回るほとんどが養殖ものです。昔は好不漁によって価格が大きく変動しましたが、養殖ものが増えたおかげで通年供給され、価格も安定しています。殻つき、むき身ともに活けなどの生鮮、冷凍の形で出回り、むき身には蒸したりゆでたりしたものもあります。また、輸入も行われています。
[8]	栄養学的特徴		帆立貝は高たんぱく低エネルギーで、エネルギーの代謝を助けるビタミンB ₂ が含まれます。肝機能を高める働きのあるタウリンや味覚や嗅覚を正常に保つ作用がある亜鉛を多く含みます。
[9]	主な用途		おろし方は殻のすき間に貝割りを入れて殻に添って静かに動かし、貝柱のつけ根を切り離し、塩水で洗って貝柱、ヒモ(外套膜)、ワタ、エラ、生殖巣に分けます。くせがなく、ねっとりして甘味のある貝柱は、刺身、すし種、酢のもの、天ぷら、煮つけ、焼きものなどに、コリコリしたヒモは、すし種、つくだ煮などにします。ワタは毒性のプラクトンを食べていると中毒をおこすことがあるので食べないようにしましょう。洋風はサラダやマリネ、グリエ、フライ、テリーヌ、ふくらみのある側の殻を容器に使用したコキールなど、くせのない味なので広く用いられます。むき身のままバター焼きなどにすることもあります。中華風は炒めもの、焼きもの、あえもの、蒸しもの、スープなど、何にでも使えます。干し貝柱(干貝、ガン、ペイ)はじっくりもどしてエキスを出し、もどし汁ごと煮込みやスープにします。
[10]	選び方		冬から春が旬ですが、天然ものと養殖もの、季節による味の差はあまりなく、殻つきの活けものが一番おいしいです。活けものは殻に欠けたところがなく、殻の色が濃くスジめがはっきりしているものを選びます。殻はやや開いていてさわると、キュッと閉じるものが元気な証拠です。殻が大きく開いていたり、閉じているものは弱っているか死んでいて鮮度が落ちていきますから避けます。むき身は形が整ってひもが大きくつやがあり、乳白色をして透明感があるものが良品です。加熱してあるものは、色が白く形が崩れていないものを選びます。
[11]	保存法		冷蔵庫で保存し、早めに使いきります。



「帆立貝」の種類

帆立貝の近縁種には、いたやがい、ひおうぎがいなどがあります。

帆立貝

帆立貝



殻長20cm、殻高20cmにもなる大型種で、大きな貝柱が特徴です。ひめぼたてと呼ばれる小型のものも出回りますが、これはピンク色や薄紫色、黄色などカラフルな殻のひおうぎがいです。

加工品

・干し貝柱

貝柱を塩水で煮て乾燥させたものです。うま味の出たもどし汁をスープや煮込みに利用します。中華料理によく使われるため、品質のよい日本製のものが中国に輸出されています。

・水煮缶

・味つけにした缶詰

・くんせい