



「かき」のプロフィール

- [1] 分類名 : ウグイスガイ目イタボガキ科
- [2] 学名 : マガキ *Crassosterea gigas*
イワガキ *Crassosterea nippona*
スミノエガキ *Crassosterea ariakensis*
イタボガキ *Ostrea denselamellosa*
- [3] 和名 : かき
- [4] 俗称 : 一般にはかきという「まがき」をさします。まがきは産地の名をとって「ひろしまがき」、「まとやがき」、いわがきは「くつがき」、また、夏においしいので「なつがき」といいます。「すみのえがき」の名は佐賀県小城郡住ノ江に由来します。すみのえがきは形から「ひらがき」、「さらがき」など、いたぼがきは「ころびがき」、「こぼれがき」、「ばばがい」「ぼたんがき」と呼ばれます。
- [5] 外国語表記 : (英) oyster (仏) huitre (独) Auster
(伊) ostrica (中) 牡蛎(ムウ・リイ)
- [6] 生態と分布 : かきは帆立貝と同様に二枚貝の仲間で、ふくらみの強い左殻で岩などに付着し、えさの植物性プランクトンを食べて成長します。天然ものは日本各地に分布しますが数は少なく、養殖が主になっています。まがきの養殖は、ふ化した幼生が帆立貝などの殻に付着したもの(種がきという)を縄に連ねてつけ、いかなで下げて海に沈め、2~3年ほど生育する垂下式養殖法で行われます。同じまがきでも育った海的环境によって大きさや色、形が変わり、一般に広島湾のかきは松島湾のかきより大粒のものが多く、通常出荷できるまで2~3年かかるものが、栄養分の多いプランクトンのある三陸産は1年で成熟する、など産地間によって差があります。
- [7] 主な漁場と流通 : 現在市場に流通するほとんどは養殖ものになっています。主産地は広島、宮城、岡山、岩手、三重などです。広島はむき身で、三重は殻つきでの出荷量が多く、三重の的矢湾で獲れたものは最高級品とされています。また、少量ではありますがヨーロッパひらがきや、アメリカのオリンピアがき、オーストラリアのシドニーロックオイスターなども日本国内で養殖されています。
- [8] 栄養学的特徴 : 「海ミルク」ともいわれるくらい栄養分が豊富です。たんぱく質、脂質の量はさほどではありませんが、5%を占める糖質のほとんどはエネルギー効率のよいグリコーゲンで、冬場に特に多くなります。また、ぬめりにはタウリンが含まれます。タウリンは肝機能を高め、滋養強壮に役立ちます。ビタミンB₁、B₂、B₁₂も多く、鉄、カルシウム、銅、亜鉛、マンガンなどのミネラルを豊富に含みます。
- [9] 主な用途 : 殻つきのものは殻をたわしでよく洗い、殻のふくれたほうを下にして持ち、殻のすき間に貝むきを刺し込んで柱を切り、身ははずします。むき身は大根おろしの中でもみ洗いした後、水で洗い、殻が混じっていることがあるので、ていねいにさぐって取り除きます。旬の新鮮なものはーフシェル(浅いほうの殻を取った状態)にして、レモンや酢をかけると生がきの醍醐味が味わえます。ほかに和風では、貝焼き、天ぷら、土手鍋などの鍋もの、かきめし、雑炊など、洋風ではオードブル、フライ、コキール、チャウダー、ベーコン巻きなど、中華風は揚げもの、炒めもの、スープなどに向きます。
- [10] 選び方 : 西洋では「かきはRがつく月がおいしい」といわれますが、実際Rのつく冬が美味です。かきは鮮度が命なので、購入するには必ず産地と製造年月日を確認し、殻つきは生きてるものを求めます。殻がしっかり閉じていて、持ち重りのするものが良品です。むき身はふっくらとして粒が大きく、色白でつやのあるものを選びます。むき身のパックに生食用、加熱用の表示がありますが、加熱用は生食用より殺菌回数が少ないもので、鮮度が落ちるということではありません。春頃から産卵期にはいと味も落ち、生殖巣が発達して傷みやすいので、避けたほうがよいです。

[11] 保 存 法 : あたるとひどい中毒を起こすので、早めに食べます。むき身はひたっていた汁ごと冷蔵し、最長でも出荷後4～5日以内が目安です。



「かき」の種類

かきは世界に80種類ありますが、日本で食用にされているものは20～30種といわれます。

まがき

まがき



殻長4cm、殻高7cmの最も一般的なかきで、広島では1673年から養殖が行なわれていましたが、大正時代に垂下式養殖法が導入されて以来、急速に全国で生産されるようになりました。また、日本から輸出した種がきによる養殖が広まり、欧米ではハーフシェルが生がきは、本家のヨーロッパひらがきやオリンピアがきなどより、まがきが多くなっています。北海道で獲れる殻長40cmの長がきは、まがきの北方型で、特に厚岸産のものは夏おいしいです。

いわがき

殻長10cm～20cm、殻高20cmの大型かきです。陸奥湾以南から九州にかけて分布しますが、山陰地方や北陸地方の漁獲量が多いです。養殖は行われず、天然のもののみで、従来は地元で消費されるにとどまっていたが、近年、築地市場にも少量ながら入荷しています。野生的な味と、ほかのかきの味が落ちる夏においしいのがチャームポイントですが、殻の大きさに比して身が小さいのが弱点でもあります。

すみのえがき

殻長7cm、殻高16cmくらい、まがきに非常によく似ていますが、殻はまがきよりつるつるしています。九州西岸、有明海では養殖が盛んにおこなわれています。

いたぼがき

殻長、殻高とも11～12cmで、殻が丸いのが特徴です。味はまがきより落ちますが、大粒なのでフライに向いています。北海道を除く日本各地に分布し、瀬戸内海で多く獲れます。養殖はされていません。

加工品

・オイスターソース

中華調味料のオイスターソースは、生がきを塩漬けにして発酵させた上澄み液で、独特の味わいがあり、少量たらしただけで料理にコクが加わります。中華料理では炒めもの、煮込みなどによく使われます。このほか、

- ・かきの水煮缶詰
- ・かきのくんせいの油漬け缶詰
- ・松島名物のかきみそ

写真提供「全魚連シーフードセンター」