

タイラギ・レシピ

タイラギの酢味噌和え

【材料】

タイラギ
サニーレタス(またはチシャ)

酒大さじ1、酢 適量

①玉味噌の材料)

・白みそ 300g ・酒 90cc

・みりん 30cc ・卵黄 1個

・砂糖 80g

(みその重さの1/3~1/4程度)

【作り方】

1. タイラギはサイコロ状に切り、レタスは一口サイズにちぎる。

2. 鍋にタイラギを入れ、酒大さじ1程度をふって強火にかける。鍋を揺すりながら酒炒りし、タイラギの表面がうっすら色が変わればザルに取り出して冷ます。

3. 玉味噌をつくる。ボールに材料①を全部入れてよく混ぜる。

4. 3を混ぜながら湯煎にかけ、適当なかたさになったら玉味噌のできあがり。

5. 玉味噌を適量とって酢を加えてのぼし、酒炒りしたタイラギとレタスを入れて和えれば完成。

【ポイント】

★タイラギは酒炒りすると生臭さが取れ、旨味が増します。火の通り過ぎに気をつけて。

★玉味噌は、冷蔵庫で1ヶ月くらい保存が可能です。ゆずを加えて「ゆず味噌」、木の芽を加えれば「木の芽味噌」などいろいろアレンジできるので便利ですよ。

タイラギ(タカナ)の栄養価

(100gあたり)

○エネルギー 100kcal ○炭水化物 1.5g

○たんぱく質 21.8g ○ナトリウム 260mg

○脂質 0.2g ○コレステロール 23mg

●たんぱく質を多く含む

●うまみ成分はグルタミン酸やイノシン酸、コハク酸、タウリン、ペタインなど、種類も量も豊富

●期待される働き/動脈硬化予防、肝機能強化

●丸亀町貳番街では「食のプロジェクト」を進めています。

丸亀町貳番街では、安全安心で持続可能な食環境をつくるために、「食のプロジェクト」を進めています。これは、丸亀町商店街がコーディネーター役となり、県内外の食の仕掛人らを集めて新会社(LLP)を設立、食材の仕入れから加工、サービスまでを一環して行おうと言うもの。現在、このシステムによって、下記2つのレストランを運営しています。これまでの複雑な流通過程をシンプルに見直すことで生産者と消費者を1本の線でつなぎ、より安全で質の高い食を提供したい。そのため、月ごとに香川県産の旬な食材をリストアップし、栽培方法や歴史、生産者取材などの基礎調査も行っています。この「香川のスローフードな12カ月」は、その調査結果をダイジェストで紹介するものです。

●お問い合わせ

知れば、もっと美味しくなる

香川のスローフードな12カ月

1月 タイラギ



標準和名 / タイラギ

(学名 / *Atrina pectinata* (Linnaeus) 英名 / Pen shell, Fan shell, Wing shell)

分類 / ウグイスガイ目ハボウキガイ科

タイラギは、地域によって、タチガイ、タイラガイ、ハシラなどと呼ばれています。かつては有明海が有名でしたが、いまでは瀬戸内海がおもな漁場。香川のスーパーで見かけることもありますが、全国的に見ると簡単には手に入らないのです。タイラギの貝柱は、ホタテの貝柱よりも大きく身がしまっていて甘みがあり、お寿司のネタとしても高価な食材。漁法を知ると、その「高級」たるゆえんがわかるはずです。

タイラギってどんな貝？

●40～10mの海底にいます。

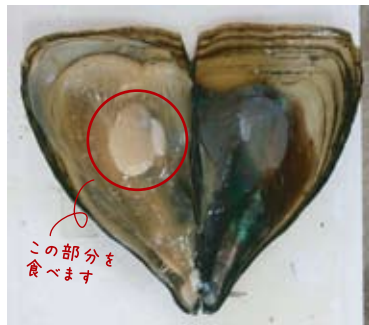
おもに水深20m前後の海底に生息。横に寝ているのではなく、殻の先端から伸びている黒いヒゲのような足糸を泥中の小石などに付着させて海泥を突き刺すように立っています。温かいと海底深くに潜っていて見えませんが、水温が下がるにつれ海底の上方へと移動。口を開けて海底から上部をのぞかせます。



●年月をかけて成長。

タイラギが大きくなるまでには長い年月が必要です。産卵時期は6～7月ですが、2年で20cm前後、4年で25cm前後、6年で29cm前後に成長します。なかには10年もの貝も。長い年月を経て、やっと私たちの口に入るのです。

貝殻を見ると年輪が出ていて、漁師さんなら何年もの貝が見当がつくようです。



●殻を開けると肉厚な貝柱、これがうまい！

殻の長さ約35cmほどの大きな三角形の二枚貝を開くと、真ん中に大きな貝柱と、それに寄り添うようにして小さな貝柱が。私たちが食べるのは大きな貝柱。小さい貝柱やヒモは流通せず、漁師さんの家庭で佃煮にして食べられるそうです。

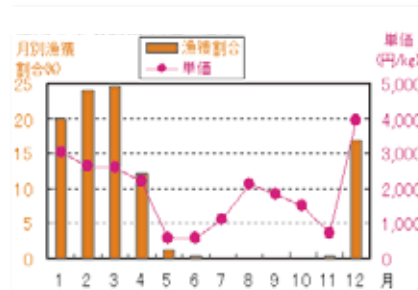
この部分を
食べます

タイラギの生産量

●漁期／12月～4月20日

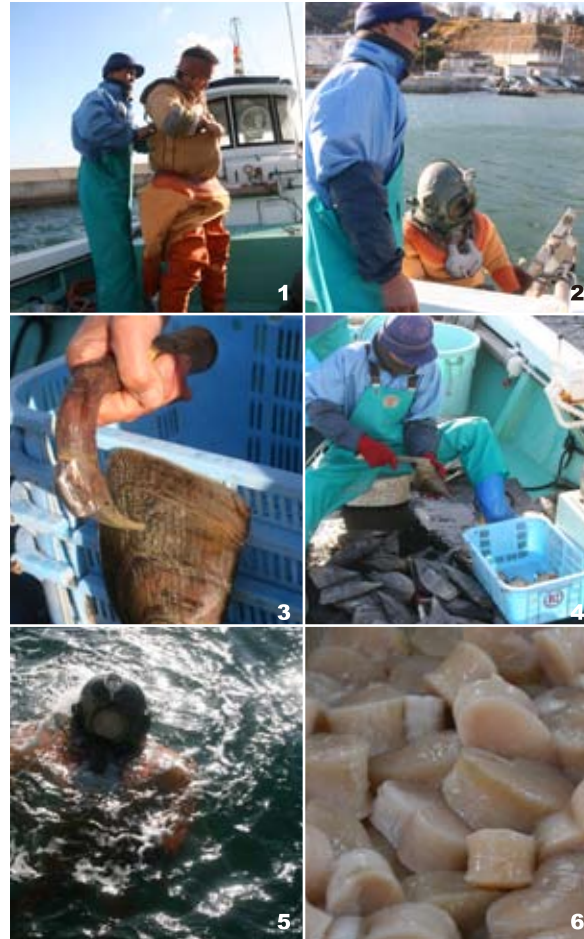
タイラギの漁期は、香川県の場合12月～4月までと決められています。

漁師さんによると、10年ぐらいの周期で異常発生する年と極端に少ない年があるとのこと。2010年までの約10年は1日200kgも採れる年が続いたそうですが、ここ数年で減少傾向に。来年あたりからタイラギが食べられなくなる可能性もあるのです。



漁期と市場価格(貝柱の価格)(香川県)

漁師さんに会ってきました



1・2

朝8時、庵治町でタイラギ漁をされている塩田さん親子を訪ねました。タイラギの漁法は潜水漁。潜水服と大きな鉄のヘルメットを装着し、水深20mほどの海底へ潜ります。

3

無事に海底に着くと漁の開始！午後2時ごろまで休むことなく海底を這いまわりタイラギを採り続けます。腰に抱えた網がいっぱいになれば船上から引き上げてもらいました採り続ける、この繰り返し。海の中では孤独との戦いです。

4

船の上には常に2人いて、水揚げされたタイラギを手際よく処理します。ほかにも、海底から有線電話が入れば、船を移動させるなど休む間はありません。

5・6

今日も大漁！午後2時、船上に上がったなら真っ先に船上の「減圧室」へ。潜水病にならないため、3時間以上かけて体にかかる圧力を減らします。「潜水病になると骨が折れた異常に体中が痛くなる」そうです。

7

漁期は息子の友和さんと1日交替で潜るという塩田茂さんは62歳。一般に、過酷な潜水漁は40歳ぐらいで引退する漁師が多いなか、今でも現役。実は、潜水漁は死と隣あわせの漁法。海深くまで潜るため、「潜水病」にかかって死ぬ人が多いそうです。実際に、茂さんのお仲間では世界された方が数名…。1粒のタイラギには、命がけの思いがぎっしりと詰まっているのです。

