

かごしま お魚 再発見

マテガイ

鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらえるこのコーナー。今回は、砂浜の細ながくい二枚貝をご紹介します。

砂浜で穴をさがして塩をふり
によきつと出たら手づかみゲット



「おむすびころりん」という昔話がありますね。おじいさんが穴におむすびを落としたり、かわいねずみたちの歌声が聞こえてきて…。ハッピーエンドのお話です。あなたも穴をさがしに行きませんか、砂浜に。潮干狩りには絶好のシーズンですから。潮が引いた砂浜にはいろいろな生き物が作った小さな穴がたくさんあります。くわやスコップで砂の表面を平たくけると穴の入り口がわかりやすくなります。直径が1センチほどの穴を見つけたら、おにぎりは入らないのでスプーン1杯の塩を入れてみましょう。しばらくすると、細長いマテガイがよ

きつと顔を出すかもしれません。潮が満ちてきたと勘違いするんですね。素早く手づかみ、あとはゆっくり引つ張り出しましょう。

私はマテガイが大好きですが、独特の風味があるので好き嫌いが分かれるかもしれません。でも料理は簡単。バター焼きや塩ゆでなどが定番ですが、野菜といつしよに炒めてもおいしいですよ。お店にならぶこともありませんので、ぜひおむすびでも作っていつしよに食べてみてください。あまりのおいしさに、思わず歌いだしてしまうかもしれませんよ。おむすびころりんすつとんとん…。

私はマテガイが大好きですが、独特の風味があるので好き嫌いが分かれるかもしれません。でも料理は簡単。バター焼きや塩ゆでなどが定番ですが、野菜といつしよに炒めてもおいしいですよ。お店にならぶこともありませんので、ぜひおむすびでも作っていつしよに食べてみてください。あまりのおいしさに、思わず歌いだしてしまうかもしれませんよ。おむすびころりんすつとんとん…。

おすすめ
マテガイ料理



マテガイと野菜の
みそ炒め



マテガイの
バター焼き



▲マテガイを採る

マテガイは
トカゲと同じ？

砂にもぐる二枚貝は水管という部分を水中に出して、水を出し入れます。マテガイの水管には“きりと線”があり、指でふれると先端部分が簡単に取れてしまいます。海の中は外敵だらけ。殻から出ている水管を攻撃されたら、先端を切り離して逃げるのです。トカゲがしっぽを切って逃げるのと同じです。



◀マテガイの水管

マテガイ



潮干狩り
の楽しみね!



マルスタレガイ目マテガイ科の二枚貝で、竹筒のような細長いかたちをしています。殻の長さは10センチくらい。本州から南の、波の静かな内湾の砂浜にすんでいます。九

州では有明海や八代海などに多く見られます。潮干狩りで人気の貝で、旬は春から夏にかけて。年によってたくさん採れたり、ほとんど採れなかつたりします。