

かごしま お魚 再発見

ツキヒガイ

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、裏と表で色が違う、二枚貝をご紹介します。

久しぶりに大量発生！
月と太陽をもつ二枚貝



「好みのタイプは？」「うらおもてのない人です。」なんて会話を聞くことがあります。『うらおもてのある貝』はお嫌いですか？ぜひおすすめしたい貝があるんですよ。それはツキヒガイ。カタカナで書くかわかりにくいですが、漢字で書く風情が伝わると思えます。月貝です。そう、月と太陽という、ある意味真逆のものを両方もっている二枚貝なのです。片方の貝殻は深紅色で、もう片方の貝殻は淡黄色。それぞれが太陽と月をあらわすということでツキヒガイと命名されました。すばらしい名前だと思いませんか？

なかつたツキヒガイですが、昨年の秋に大量発生し、水揚げされるようになりました。魚屋さんやスーパーにならび、料理店でも使われるようになりました。今年はどうでしょうか？

お店でツキヒガイを見つけたら、ぜひ食べてみてください。串焼きやバター焼きがおすすめですが、ツキヒガイは生で食べてもおいしい貝です。和風なら刺身、洋風ならカルパッチョです。貝殻もいっしょに盛り付けると、お皿の上に月と太陽がならんで素敵な料理になりますよ。せっかくなので、昼に夜に、白ワインと赤ワインの両方で楽しみましょう。

今年はどうでしょうか？

おすすめ！
ツキヒガイ料理



ツキヒガイの刺身



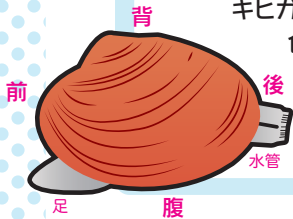
ツキヒガイの串焼き



ツキヒガイのバター焼き

二枚貝の前後左右

人間と同じように、二枚貝の体にも前と後ろがあります。「舌」のような足が出てくる方が前、水管と呼ばれる2本の管が伸びるほうが後ろです。前後が決まれば左右が決まりますね。2枚の殻はそれぞれ左殻(さかく)、右殻(うかく)と呼ばれます。ツキヒガイは左殻が深紅色で太陽を、右殻が淡黄色で月を表しているのです。



ツキヒガイ



イタヤガイ目イタヤガイ科の二枚貝。
ホタテガイと同じ仲間の貝です。太平洋側では千葉県房総半島から九州にかけて、日本海側では山口県から九州にかけて分布し、水深10～



100mの砂地の海底にすんでいます。大きさは10cmくらい。親は海底で生活していますが、生まれて間もない子どもはプランクトンとして海をただよう生活をします。

あかいろ たいよう
赤色が太陽で、
きいろ げつ
黄色が月だよ！



大富 潤(おおとみ じゅん):鹿児島大学水産学部教授。6月(June)生まれの潤はエビの研究を最も得意とするAB(エービー)型。おいしい魚料理のある店に大富あり。魚への愛は一途で、今日もどこかで魚を食べる楽しさを伝えている。MBCラジオ「たんぼ倶楽部」(月～金10:00～12:50)内コーナー「ととナビ」で毎週木曜12時すぎからお魚情報をお届け中。[主な著書]『九州発 食べる地魚図鑑』(南方新社)『旬を味わう魚食ファイル』(南方新社)など。

プロフィール