



水産庁長官任命
お魚かたりべ
ハヤタケ先生の

一般社団法人 大日本水産会
JAPAN FISHERIES ASSOCIATION
魚食普及推進センター

東京湾再生官民連携フォーラム
江戸前ブランド育成PT

江戸前の貝を知っているカイ!

昔は江戸城周辺だけだった江戸前の魚介類。船や氷の技術等で鮮度よく届けられる場所が広がり、**現在は東京湾でとれる魚介類はすべて江戸前と定義**されています。大都会の身近に存在する東京湾の海の幸。そのブランド価値を高めるためには、まずは東京湾の海の幸のことを知って、触れて、食べることが大切です!

アサリ



生き残るには目立たないのが一番なので、育った場所の砂の色と近い色になります。冬を越すときに貝殻に線(年輪)が入るので、だいたいの歳がわかります。

ハマグリ



みんながコイツを狙っている! 表面がツルツとしています。アサリより深い場所にいます。

マテガイ



穴に塩を入れると、ニョキッと飛び出てきて楽しい! 殻が割れやすいけれど、出汁がものすごくおいしいです。

ホンビノス



北アメリカから来た外来種。砂抜き不要なビーナスのような貝。ゆでた時にほかの貝よりも開くタイミングが遅いが食べごたえあり! 江戸前ブランドとしても定着。

カガミガイ



ホンビノスと見た目が似ているけれど、白くて丸っこい形が特徴。食べるときに体内の砂袋を取らないとジャリリとするけど、もしかして真珠かも!?

シオフキ



砂をかんでいることが多いですが、出汁が出るのでスープ向き。味噌汁にしてもいいですね。

バカガイ (アオヤギ・青柳)



殻が薄いのが特徴。おいしいので、かわいそうな「バカガイ」とは呼ばなよ。絶対呼ばなよ!

ツメタガイ



おいしいけれど、あまり知られていない。肉食の貝でアサリなどを食べてしまうので、人間諸君は積極的に食べてほしい。

WANTED!

肉食貝は積極的に
食べつくそう!

アカニシ (アカニシガイ)



潮干狩りでたまにゴロっと出てきます。肉食の貝でアサリを食べる!

サルボウガイとトリガイ



サルボウガイ(左)はさばくとまな板が赤くなるけれどびっくりしないので、殻が固いので、後ろの蝶番の部分に刃のミネを当てて、ねじって開けると真っ赤に!
トリガイ(右)は殻が薄く、斧足を切り開いてサッとゆでてどうぞ。

ホホジロザメもいる
江戸前情報はこちら!

