

岩内湾・海の生き物たち ～生態と利用～ 第3回

イガイの仲間(二枚貝綱イガイ目イガイ科)

二枚貝の仲間「足糸」と呼ばれる糸を体から出して岩場に付着します。北海道では標準和名の「イガイ(胎貝)」よりも「ヒルカイ」「ヒヨリガイ」といった名前が通りが良いでしょう。海に馴染みの深い人なら岸壁や岩場、ブイや浮き球などにやや細長い形をした黒っぽい貝がびっしりと付いているのを見たことがあると思いますが、あれがイガイの仲間です。餌は海水中に含まれるプランクトンや有機物で、周囲の水ごと体内に取り込んだものをエラで濾し取って食べます。こうした餌の取り方をする生物は「濾過食者(フィルターフィーダー)」と呼ばれ、イガイのほかホタテガイやアサリ・カキ・ハマグリなど二枚貝の大半の種、ホヤ・カイメンなどが含まれます。

岩内湾周辺に棲むイガイの仲間には日本在来種で殻の長さが15cmくらいになる大型のイガイ、小型のムラサキインコガイ、外来種のムラサキイガイなどがあり、いずれも世界各地で食用とされます。欧米で海鮮料理の定番素材として人気の高い「ムール貝」は主にムラサキイガイのことで、中国ではイガイを煮て乾燥したものを「淡菜」「東海婦人」と呼んで珍重し、日本でも古くからイガイを「いずし」のような発酵食品や乾物に加工して食用としていた記録が『延喜式』などの文献に残されています。ただ、こうして利用される反面、一方では船底に付着して船足を重くしたり発電所や工場で海水を取り込むパイプの内側に付着して水の流れを詰まらせたりするため「汚損生物」として迷惑がられることも少なくありません。

岩内湾は昔はイガイがたくさん獲れたところで名物にもなっていたようですが、最近では資源の減少や消費の低迷によってイガイ漁業自体が行われなくなってきたといえます。とは言え、近年、ウナギやハマチのように生け簀や養魚池で魚粉などから作った餌を与えて育てる養殖がコストの問題に直面し、サケやホタテガイのように種苗を適当な場所に放してあとはその場所にある自然の餌で成長させる方法が注目される中、天然の餌を利用して育つイガイの仲間はもっと利用されても良いのではないのでしょうか。ただしイガイをはじめアサリ・カキ・ホタテガイのような濾過食者には重金属

をはじめとする海水中の有害物質や一部のプランクトンが持っている毒を濃縮して体内にため込んでしまう性質があるため、汚染の少ない海域を選んで生育を行い、品質の検査をこまめに行うことが重要となります。

- ☒
- ☒
- ☒
- ☒

☒ 料理法 ☒

※イガイの殻焼き☒

殻付きのイガイを焼き網などに乗せて強火にかけ、しばらく置いてから裏返しにしてさらに焼きます。火が通って殻が開いたらできあがり。イガイも他の貝類と同様、焼いている最中に出る汁に旨味があるので、それを逃さないようにすることがポイントとなります。

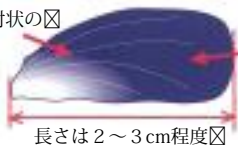
※鶏肉とイガイのミルクソース☒

使うイガイは生のもので、手に入りやすいボイル済みのものでも構いません。適当な大きさに切った鶏肉と刻みタマネギ・ニンニクを肉厚の鍋で塩・コショウとともに炒め、白ワインを注ぐ。煮立ったらローレルの葉と刻んだセロリなどの香辛野菜を入れて火を中火にし、牛乳を注ぐ。好みの大きさに切ったチンゲンサイ・ホウレンソウ・小松菜・キャベツなどの葉もの野菜、ヒラタケ・ブナシメジ・マッシュルームなどのキノコ類、バジル・タイムなどの香辛料を入れ、野菜に火が通ったらイガイを入れる。丸ごと入れるか適当な大きさに切って入れるかは好みで、強く煮立てると牛乳が細かな固まりになって見た目が悪くなるため、火加減を弱めに調節し、こまめにかき混ぜながら塩・コショウなどで味を整える。好みで生クリームやチーズを入れ、さらにかき混ぜながらじっくりと火を通してできあがり。

スパゲッティーは細めのものの方が合うようです。また、小さな土鍋や行平鍋にミルクソース・ご飯・チーズと少量の牛乳を入れて細火で煮込み、洋風のミルクおじやにしても良い。

ムラサキインコガイ *Septifer virgatus*

小さいうちは放射状の筋が入る

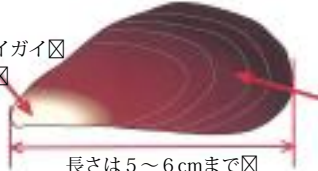


殻はやや細長い

長さは2～3cm程度

ムラサキイガイ *Mytilus galloprovincialis*

殻の付け根はイガイに比べて丸い



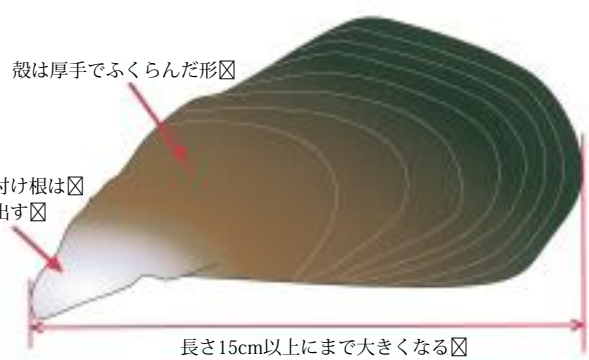
殻は比較的薄く、あまりふくらまない

長さは5～6cmまで

イガイ *Mytilus coruscus*

殻は厚手でふくらんだ形

殻の付け根は突き出す



長さ15cm以上にまで大きくなる

☒ 岩内湾に棲息するイガイの仲間 ☒