

浜町から 風の便り 49 2022 (令和4) /11/1. 船橋市浜町 辻 秀幸

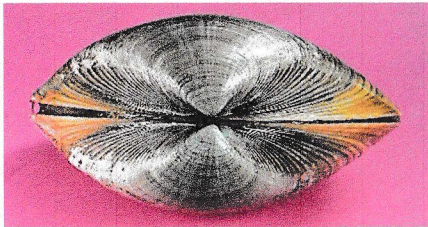
くわかい (軟体動物門)

近くのスーパーになじみのない貝が並んでいた。写真を撮ることにした。勿論、撮影後はありがたく頂く。

昔、小学生が夏休みの自由研究で、昆虫採集と称して、デパートで買った外国産のカブトムシやら貝殻やらを提出するのはいかなものか、と言われた。そうだよな、とその時は思った。生息地とか生態などを調べれば立派な自由研究になるかな、と今は思う。

このスーパーでは、珍しい貝は売れ行き不調らしく並べなくなった。はやいとこ写しといてよかった。

ハカガイ (二枚貝綱ハカガイ科ハカガイ属) 2017/4/5. 船橋・金杉7. 「マルエツ金杉店」 商品名「あおやぎ 三重県産」



ハカガイという名は通称かと思っていた。科の名前もハカとなっていてびっくり。アホヤサカイ程度にしたらどうだろうか、と思うが、アホウドリという名前同様にやはりコハカにしているかい。

身も柱も、寿司ネタにするほど美味なので、ハカにできない。

英語名は surf clam, trough shell. ハカという名の由来は諸説あって、

その中に、幕張で昔沢山獲れたので、当時の地名馬加(まわり)を音読みしたという説もある。

アカガイ (二枚貝綱フネガイ目フネガイ科フネガイ属) 2016/3/12. 船橋・浜町2. 「スーパーバリュー」 商品名「殻付き赤貝 (青森県産)」



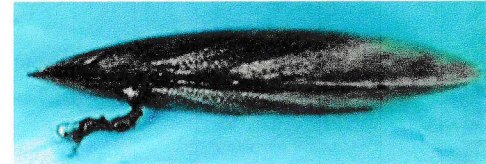
貝類の血液は無色透明で、空気に触れると青くなる。この貝は珍しく赤く、身も赤みを帯びているので、日本ではアカガイ、英語では Blood clam (Bloody clam) と名付けられた。(ジーニアス和英辞典では ark shell, フランス語では coque)。

サラガイ (二枚貝綱異歯亜綱マルスタレガイ目ニッコウガイ科サラガイ属) 2016/5/30. 船橋・浜町2. 「スーパーバリュー」 商品名「白貝 北海道産」



皿のように平たいのでサラガイ(皿貝)。殻が白いのでシロガイ(白貝)ともいう。お味は・・・忘れた。印象に残らないということは、生のままで味付けにも十分対応できるということか。

タイラギ (二枚貝綱イガイ目ハボウキガイ科クロタイラギ属) 2016/6/3. 船橋・浜町2. 「スーパーバリュー」 商品名「殻付きたいらがい (愛知県産)」



サラガイと同じように平たいけれど、こちらは平貝(たいらがい)という。なままってタイラギ。アサリやシジミなどと並んで置かれていると異様なほど大きい。殻から出ているのは「足糸(そくし)」といって岩にしがみついたための道具。

アワビ (腹足綱原始腹足目ミミガイ科アワビ属) 2016/10/18. 船橋・浜町2. 「ロピア」 商品名「あわび 宮城産」



殻を貫通する穴は4~5個。高額。アワビのバター蒸し(正式名称はしらない)はまことに旨い。

この料理には忘れてならない大切にしていることがある。同級生 M の優しさ、人としての優しさである。仔細は内緒にしておこう。旨い酒に心地よく酔ったらしゃべっちゃうかもしれない。

大きく立派なのはなんで?というほど高額なので、小型で安価なものを購入、撮影。バターは避けて、マーガリンで酒蒸し風に処理して食したが、それなりに美味であった。

トコブシ (腹足綱直腹足亜綱古腹足上目ミミガイ科トコブシ属) 2016/3/3. 船橋・浜町2. 「ロピア」 商品名「三重産 とこぶし」



アワビとよく似ている。お安いのがトコブシ。安いからまずいのかということそんなことはない。アワビだと言われて出されれば私はほうなずいて味わう。殻を貫通している穴は6~8個。

ホンビノスガイ (二枚貝綱マルスタレガイ目マルスタレガイ科) 2020/6/24. 船橋・浜町2. 「スーパーバリュー」 商品名「ホンビノスガイ 千葉県産」

アメリカでは知られた貝。意図せずに運ばれ、市川や船橋の海で繁殖。アサリとうまいこと住み分けたので、排斥されなかった。かしこい。

飲み屋で、「大ハマグリ」を注文した。店員にホンビノスですか、と聞くとハイそうですと素直な返事。というように、大アサリとか白ハマグリなど偽名で呼ばれた時期があった。今では本名でスーパーに並ぶ。ハマグリに劣らぬ味なのに安いとあって、船橋市ご推奨食材に昇格。

