

【豆知識】

十勝産ホッキ貝

名前の由来

ホッキ(北寄)貝は、バカガイ科に属する二枚貝で標準和名は「ウバガイ(姥貝)」といいます。生命力が強く寿命が30年近くあることから、この名前がつけられたそうです。

「ホッキ(北寄)貝」というのは、ウバガイの別名でアイヌ語に由来するといわれ、北海道ではこの名前で広く通っています。

ホッキ貝の形態

殻は丸三角形で厚く、成貝の殻長は10cm以上になります。殻の色により「黒ボッキ」「茶ボッキ」と呼ばれ、色の違いは生息場所の底質の違いによると言われています。市場では黒ボッキの方が値が良いそうですが、味の違いにあまり差はないとか…。



ホッキ貝の栄養

肉厚で旨みが多く、とってもジューシーなホッキ貝は、美味しいだけでなく栄養面で優れた特徴をもっています。

特にタウリンが豊富に含まれ貝の中ではトップクラス。肝機能の強化、眼精疲労の回復、血中コレステロールの低下、成人病予防等の効果が期待され、低カロリーであるため高コレステロールの方も安心です！

ホッキ貝の漁業と漁獲量



十勝総合振興局管内におけるホッキ貝漁業の操業期間は『9月16日から翌年6月15日まで』です。

過去3カ年(H21~H23)の北海道におけるホッキ貝の漁獲量は約6,000t。

振興局別では胆振総合振興局(1,754t)が最も多く、次いで釧路総合振興局(1,177t)、根室振興局(1,154t)の順となっており、十勝総合振興局(280t)は7番目となっています。

ホッキ貝の剥き方

図1



<注意>

包丁や貝殻でケガをする恐れがありますので、
十分注意して下さい。（軍手や厚手ゴム手袋など
を履いて作業をすると良いです）

- ① ホッキ貝は、貝柱と殻が4ヶ所にくっついているため、それらをはずす必要があります。
水管の穴（図1①）からナイフを入れ、水管よりも根元に付いている貝柱を切ります。

図2



- ② そのまま殻の面に沿って滑らすように反対側の貝柱まで一気にナイフを入れて、反対側の貝柱も切ります。（図1②）

※注意！ナイフを深く入れすぎると身に傷を付けてしまうことがあります。

- ③ 貝柱を切った方の殻を外し、次に残った貝柱も切り、ヒラヒラしたヒモの部分と身を取り出します。（図2）

図3

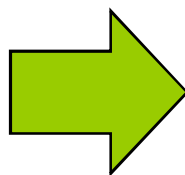


- ④ 図3の様に「ヒモ」と「身」を分けます。ひもに付いている膜のようなものと黒い筋を取り除きます。

- ⑤ 図4の様に身のふくらんでいる方に身の横から包丁を使い身の半分程の大きさの切込みを入れ、開いて黒っぽい内臓をそぎ取るように取り出します。あとは、軽く水でサッと洗いお好みに切り分けて終了です！

できあがり ♪ ♪ ♪

図4



※上記写真(大津漁協 川村氏提供)