

イガイ

(地方名 イガイ)

漁期
盛漁期
推奨期



味良く、大型で純天然。三拍子そろったすごい貝。

名前の由来

イガイ：アサリなどの二枚貝とは形、軟体の模様が異なっていることから。

棲息場

沿岸の潮間帯から水深約20mまでの潮通しの良い岩礁域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは殻の長さが20cmにもなる。

地元加工品

イガイの剥き身に藁(わら)を通し、環状の形態で販売されている(鳥取市青谷)。

水揚量(H21年)

4.5トン

産地

夏泊漁港。



肉質・味

磯の風味が濃厚で、程よい旨みがある。よい出汁が出る。



調理方法

イガイ飯、酒蒸し、炭火焼き、吸物など。殻のしまりが良く、身の重量が重いものを選ぶ。吸物は水から貝を入れ、加熱すると旨味がよくなる。



郷土料理

イガイ飯。鳥取市夏泊海岸では全国的にも珍しく、夏季に海女がイガイを漁獲しており、風味豊かなイガイ飯はこの地域の郷土料理。



イガイ飯



- 2歳で成熟するが、性転換を行い大型のものは雌が多い。寿命も長い。
- 産卵期は、冬。本来産卵前の秋が旬となるが、漁獲方法や長年の食習慣から夏が旬とされてきた。
- ムールガイの名で全国流通し、洋食に多用されるのは外来種であるムラサキイガイ。
- 県内では近縁種である小型のムラサキインコモイガイとして流通し、主にイガイ汁(吸い物)に用いられる。