

希少価値が高いオオエッチュウバイを食べるならば9月がお奨め

# エッチュウバイ、 オオエッチュウバイ

(地方名 シロバイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



アカバイと異なり、唾液腺に中毒物質のテトラミンは含まれないのでそのまま調理すれば良い。

## 名前の由来

シロバイ：殻も身も白っぽい色をしているから。

## 棲息場

エッチュウバイは山陰沖の150～500m、オオエッチュウバイはエッチュウバイより水深が深く500～1500mの深海底。

## 大きさ(流通サイズ)

エッチュウバイは殻の高さは12cm。オオエッチュウバイはそれより大きく15cm、体重300gになる。

## 産地

鳥取港、網代漁港、境漁港。

## 水揚量(H21年)

約29トン(両種合計)

\*水揚の大半は、エッチュウバイ



## 肉質・味

身が柔らかいのが特徴で、コリコリとした食感には少ない。甘みに富み、旨みも感じられる。歯ごたえよりも、味を楽しむ貝、特に内臓は濃厚な味わいが楽しめる。



## 調理方法

刺身が一般的、壺焼きや茹でてでも美味しい。ぬたや酢の物にも良い。小型の物は煮付けが良く、特にタマネギとの相性は抜群で一緒に煮付ければより美味しくなる。洋風ではバター焼き、エスカルゴ風もなかなかいける。泥場に棲息する物は、殻の中に泥が混入していることもあるので、しっかり泥を取り除くこと。



煮つけ



- オオエッチュウバイの水揚は極めて少量で貴重、また大きさや美味しさから深海性バイの王様。
- オオエッチュウバイは、エッチュウバイより棲息水深が深く、沖合底曳網船が深い場所を操業する9月の水揚が多い。
- エッチュウバイもオオエッチュウバイも殻は薄くてもろく、特にオオエッチュウバイはもろく壊れやすい。またエッチュウバイの殻口は厚いが、オオエッチュウバイは非常に薄い。