

# 潜って捕る 庶民の味

## 卓食 ものがたり

愛知県の三河湾と伊勢湾周辺は、全国有数の貝の漁場だ。八月中旬の午後、知多半島南端の片名魚市場（愛知県南知多町）に足を運び、マダイやキス、サワラなど、さまざま魚とともにタイラギ（平貝）などの貝が並んでいた。

「今日は、素潜りでとった大アサリが揚がっているよだよ」と教えてくれたのは、「まるは食堂旅館」（同町豊浜）など、県内各地で活魚料理店を営む「まるは」専務の坂野益也さん（画）。市場の一角で、サイズ別に数キ単位でまとめられた大アサリが入札を待っていた。

大きなもので殻の長さが一〇センチほど。水深一〇センチほどの砂地を中心に生息している。アサリというと潮干狩りのイメージが強いが、主に潜水漁で捕獲される。

ど、地元の人には、バーベキューで食べることが多いかな」と坂野さん。知多半島や渥美半島では、観光地や旅館などで二つに割った貝を焼いて食べさせるのが、

### 大アサリ

（愛知県南知多町）



夏の繁忙期に向け、いけすに蓄えていた大アサリを示す坂野益也さん＝愛知県南知多町のまるは食堂旅館で

夏の風物詩となっている。

呼ばれている。

「実はアサリとは、別の種類」。水産庁が任命する「お魚かたりべ」として活動する「中部水産」（名古屋市中区）取締役の神谷友成さん（画）が教えてくれた。一般に大アサリと呼ばれているが、サイズが大きいアサリではなく、本当の名は「ウチムラサキ」。貝殻の内側が濃い紫色のためこう

神谷さんによると、ウチムラサキが大アサリと呼ばれて食べられているのは、中部地方が中心。身が詰まっているのが特徴の一つで「サザエやトリガイ」というと高級で手が出にくいが大アサリは一個数百円でたらくく食べられる庶民の味方」と大鼓判を押す。

文・写真 稲田雅文

まるは食堂旅館＝電0569(65)1315＝で、定番のしょうゆ焼きのほか、ネギとマヨネーズを絡めたもの、フライに舌鼓を打った＝写真。

しょうゆ焼きは、ほおぼるとシコシコとした歯応えでしょうゆの香ばしさと磯の香りが口に広がった。意外なおいしさだったのがフライ。見た目は豚カツのようだが、こちらも磯の香りを楽しむことができた。

自分で調理する場合は、身を一度外し、食べやすく切って再び殻にのせて焼く。焼いた後では、熱くて殻から外せない。酒を少々かけると臭みがなくなる。



味わう