

サルボウ

(地方名 アカガイ、ハマグウ)

漁 期
盛 漁 期
推 奨 期



県西部の中海圏域の人々にとっては正月に欠かすことができない水産物。

名前の由来

アカガイ：ヘモグロビン系の赤い血液を持っているため身が赤いことから。
ハマグウ：県西部の弓ヶ浜半島域では普段ハマグリと呼び、それがなまったもの。

棲息場

内湾の水深20m位までの砂泥域。多少淡水が混じる所を好む。

大きさ(流通サイズ)

大きいものでも殻長5cm程度。

栽培・資源管理取組

中海の水産振興策の一環として、県では2009年からサルボウ養殖試験や天然採苗試験に取り組んでいる。



肉質・味

身は赤く適度な弾力があり、噛むと赤貝特有の旨みがある。



調理方法

殻つきのまま蒸し煮するのが一般的。吸い物も美味い。佃煮、缶詰等加工原料としても利用される。



郷土料理

中海圏では、アカガイ飯、殻蒸し(煮つけ)、のっぺい汁が食べられている。正月には欠かせない料理の一品。



アカガイの殻蒸し(煮つけ)



- 水産業界では「モガイ」と呼ばれている。
- 近縁種に高級寿司だねとして有名な標準和名が「アカガイ」と呼ばれる大型種があるが、サルボウとは殻にある放射状の筋で区別される(サルボウは37前後、アカガイは42前後)。
- 中海は、かつてはサルボウの全国有数の産地であったが、周辺の都市化等により棲息環境が悪化し漁獲量は急激に減少し、現在は残念ながら中海産サルボウは市場流通していない。

沿岸漁業 ジョレン曳き、貝桁(現在操業は行われていない)