

広告

濃厚な甘みが魅力 石狩のホッキ貝

7月に入ると、ホッキ貝漁が最盛期を迎えます。北海道では苫小牧の特産品として有名なホッキ貝ですが、その稚貝は石狩から移植されたモノ。ですから、そのルーツでもある石狩のホッキ貝はおいしさも折り紙付きです。「石狩のホッキ貝漁は4月と7月の2回。7月の漁は23日間の操業とし、資源保護の観点から一人漁獲ノルマを2tと定めながら行っています」とは石狩湾漁協石狩支所でホッキ貝部長を務める中谷良一さん。「石狩のホッキ貝は海水を送って海底をかくはんしてとる噴射式桁網ですから、貝には傷もありません」

とれたてを試食させてもらうと、ほのかな塩味が一瞬した後濃厚な甘みが口いっぱい広がるおいしさ!

石狩湾漁協石狩支所の川村健二支所長も「とれたては甘みが全然違います。こんなに近くにあるのですから、ぜひ食べてほしいですね」と太鼓判を押します。

朝どりホッキ貝は石狩支所で午前中販売しているだけでなく、ビッグハウスなどの市内スーパーでも購入が可能。

また、7月29日(日)、8月5日(日)には石狩湾新港東ふ頭のいしかり湾漁協「朝市」の特設会場で特売が行われる予定です。石狩の美味しいホッキ貝をぜひ夕食にいかがですか?



▲大きいものでは15cm近くにもなります。



▶ホッキ貝は口や貝柱のある部分の表面に藻が付着しているので、そちらを上にして口のすき間から包丁を入れると簡単に貝が開きます。



石狩湾漁協石狩支所では8.5cm程度の中型サイズを1個90円、10cm以上の大型サイズを1個120円で販売しています。

〒石狩湾漁協石狩支所
☎62-3331

北寄貝

◆その名を『姥貝』と名付けた。三十年余を生息する故とのこと。江戸時代の御伽草子『精進魚類物語』に『とし老たればうばがいの、女貝こそせいしけれ』の記有り。今このようなことを云うのは許されぬ時代ともなっているが、どうやら、姥貝(北寄貝)はなかなかのものであったようだ。◆ところで、北寄貝はいづころから食するようになったのだろうか。判るはずもないが少なくとも七千年前の縄文早期の東釧路貝塚から発見され、石狩市では擦文時代の浜益岡島洞窟遺跡から出土している。◆今日、私たちはほぼ一年中刺身やフライ、カレーライスの貝などとして食べている。特に夏の石狩浜、真夏の太陽が矢継ぎ早の光を射る昼間から解放され、夕風が始まり総てがリラクセスする時間帯に、主役はジンギスカン鍋の上で舞る生きの良い北寄貝。石狩育ちの私にとって、自然の素晴らしさと、故郷を実感するシーンとなっている。北寄貝の生産と消費のバランスが図られ、永遠に石狩湾に生きつくことを願う。

訂正とお詫び

六月号当欄中『先駆けの玫瑰の芽の真紅』の句碑建立を高浜虚子ゆかりの方々によるものと記載しましたが、この句碑は有馬朗人氏が主宰する俳誌『天為』同人である札幌市在住の熊谷佳久子さんにより建立されたもので、訂正してお詫びいたします。

なお、高浜虚子ゆかりの方々により建立されたのは『わが橋の馬が大きく町かくす―高浜年尾』の句碑です。

(市長)