

Made in Kushima
逸品ストーリー

今が旬！ 串間が育てた海の幸「バイ貝」

本木下 武利



バイ貝はツブ貝とは異なり貝殻の表面の凹凸が少なく丸くなめらかです。



穫れたてのバイ貝をシンプルに塩茹でする。爪楊枝でくり抜くとぷりっとした身が飛び出す。コリコリとした食感と磯の香りはお酒のお供にぴったりです。

「元気なうちは漁を続けていきたいです」と話してくれたのは福島港でバイ貝漁を行っている本木下武利さん。朝4時半に起きて漁に出ます。バイ貝の旬は4月〜8月半ば。この時期は10〜30キログラム程の水揚げ量があります。全国各地で水揚げされるバイ貝ですが、串間でも新鮮で大きなバイ貝を穫ることができます。

本木下さんがバイ貝漁を始めたのは50歳になってから。元々バイ貝漁をされていた方から「かご漁」を教わりました。かごをロープにはわせ、一日おきに50かごずつ水揚げします。バイ貝の他にもタコが揚がることもしばしば。現在でも始めた当初のやり方で漁を行っています。

昔に比べると、水揚げ量は減少しています。以前は穫れていた場所でも今では穫れないこともあり「ますね」と本木下さん。長年の勤を頼りに、バイ貝が穫れる場所を探り出しています。

仕出しやオードブルにもよく使われており、なじみのあるバイ貝。改めて串間の豊富な海の幸を感じますね。