

かつての特産品も、今や幻の貝

イタヤガイ

(地方名 ホタテガイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



本県の代表的民謡である「貝殻節」は、貝ジョレンと呼ばれる漁具で底びきする漁師達が、過酷な操業に合わせて歌った労働歌。

名前の由来

イタヤガイ：殻の形が板葺き屋根（板屋）に似ることから。

棲息場

沿岸の水深30～60mの粗い砂底域。
波の荒い外洋を好む。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは殻の長さが15cm、体重は150gになるが、大きさが10cmを少し超えるものが多い。

水揚量(H21年)

近年はほとんど水揚がなく、統計値もなく、極々少量が混獲により水揚される程度。

かつて本県では、1803年、1834年、1853年、1870～71年、1924年、1958～59年、1964～68年に偶発的な大量発生を繰り返していた。

産地

鳥取港、泊漁港、境漁港に
ときどき顔を出す程度。

肉質・味

貝柱は、柔らかく甘みも強い。ホタテガイに比べ上品な味わいがある。

調理方法

刺身、焼き貝が定番。
バター焼き、塩茹でも美味しい。
滅多にお目にかかることはないが、見つけたら殻のしまりが良く、しっかり重いものを選ぶ。

- 古くは「伊平貝」と呼ばれ、肥料として利用されていたが、文政6～7年頃（1822年前後）干貝を製造し食品として長崎に出荷し鳥取藩の名産となった。
- 大発生した大正14年（1924年）の漁獲量は約2万8千トン。
- 昭和40年の約850トンが最後の大発生。
- 貝殻節は昭和7年に「浜村小唄、貝殻節」としてレコードが発売され全国に広まった。



沿岸漁業 貝桁網、小型底びき網