

漢字で書くと「貝(ばい)」。まさしく貝の中の貝。

バイ

(地方名 キンコバイ、クロバイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「第31回全国豊かな海づくり大会鳥取大会」のお手渡し魚種

名前の由来

キンコバイ：黒い斑紋の周りに金粉(きんこ)をまぶした様に見えることから。

棲息場

沿岸の水深30m以浅の砂泥底。

大きさ(流通サイズ)

殻の高さは、最大10cm程度。
流通サイズは、3~7cmが多い。

水揚量(H21年)

42トン

産地

美保湾に多い。淀江漁港、皆生漁港、境漁港。

栽培・資源管理取組

- 1982年から1994年まで人工種苗(稚貝)を放流してきたが、資源水準が低下したため放流を一旦休止。
- 2010年より漁業者による稚貝放流が再開され、全県下で1cmの稚貝10万個が放流されている。
- 資源回復計画に基づき、30万個の稚貝放流や産卵基質の設置による資源回復を目指す。



肉質・味

身は弾力にとみ、独特の風味と甘味がある。
内臓は苦味が少なく、味は濃厚。



調理方法

そのまま塩ゆでが一般的。煮つけも美味しい。
水からゆでて、決して沸騰させず、火が通ったら、鍋ごとさまし取り上げると身がかたくならない。
もちろん生きたものを選ぶこと。



郷土料理

春に大祭が行われる地域が多く、この時期に多く漁獲されるバイは祭りに欠くことのできない御馳走である。
大根と一緒に煮付ける家庭料理もある。



知っ得

- 船底塗料に含まれる有機スズ(環境ホルモン物質)により雌の生殖機能が低下し資源が激減。幻の貝となり魚価は急騰し家庭の食卓から消えたが、近年資源が回復し、再び庶民の食卓に帰って来た。
- 産卵期は6~8月。海底に沈んだ流木や人工物等に卵を多数産み付ける。器質がなければ卵を生まないまま産卵期を終える。
- 栽培漁業センターでは産卵場を特定し、効果的な産卵器の設置による大量産卵試験に成功。産卵数の増加により再生産力の向上が期待される。

沿岸漁業 かご網(バイかご)、小型底びき網