

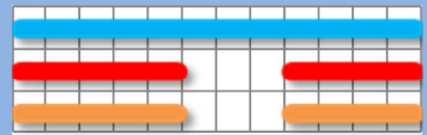
マツブともひけ劣らぬ美味しさだが、単価は安くお値打ち品。

# エソボラモドキ、 チヂミエソボラ

(地方名 アカバイ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



大型のアカバイは高級巻貝としてブランド化される  
素質は大いに備わっている。

## 名前の由来

アカバイ：殻が赤味を帯び、  
身もうっすら赤味がかかるため。  
一緒に漁獲されるシロバイ  
(エッチュウバイ他)と区別  
するため。

## 棲息場

エソボラモドキは山陰沖の水深  
200~500mの深海底、  
チヂミエソボラは、より深いと  
ころまで棲息する。

## 大きさ(流通サイズ)

殻高15cm、体重300g以上に  
なる大型の巻貝。殻高13cm、  
体重200gのものが多い

## 産地

鳥取港、網代漁港、境漁港。

## 水揚量(H21年)

約45トン



## 肉質・味

適度に歯ごたえがありが、決して硬くはない。  
しこしこ感に加えて、ほんのりとした  
甘みを感じられる。



## 調理方法

刺身がお奨め、煮ても茹でて、焼いてもいず  
れも美味。壺焼きやエスカルゴ風にしても良い。

## 調理上の注意

口の近くにある唾液腺は中毒物質であるテトラ  
ミンを含んでいるので調理する前に必ず取り除  
くことが重要。中毒症状としては、頭痛、目眩  
を覚え酒に酔ったように足下がふらつく。  
しかし、発症する摂取量には個人差がある。



- 殻は厚くて固く、シロバイと異なり殻の損傷はなく水揚される。
- エソボラモドキ、チヂミエソボラが混在して水揚されるが、  
明瞭に両種を区別することは困難。
- ツブとかマツブと呼ばれ関東を中心に珍重されるエソボラがいるが、  
エソボラは殻に縦筋が強く張りゴツゴツした外観をしめすが、  
アカバイは殻に強い縦筋もなく丸っぽいので簡単に区別はされる。