

サザエの角から住場が分かる！

サザエ

(地方名 サザエ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



県西部の御来屋漁港では、サザエでまちおこし。毎年5月に「さざえ祭り」を盛大に開催。後醍醐レースやさざえ釣等様々なイベントを実施。

名前の由来

特別な地方名はない。

棲息場

沿岸の水深20m以浅の岩礁域

大きさ(流通サイズ)

殻の高さが5~6cmで、重さが150g位のものが多いが、大きいものはソフトボール級にもなる。

水揚量(H21年)

117トン

産地

赤碓港、御崎漁港、御来屋漁港、淀江漁港。

栽培・資源管理取組

1995年から稚貝の放流事業が行われており、2010年は殻高9mmの稚貝約30万個が放流されている。



つぼ焼き

肉質・味

身は良く締まりコリコリとした食感で、磯の香りが強い。

調理方法

壺焼き、刺身が一般的。磯の香りが苦手の方は生のまま刻んで二杯酢で、また磯の香りを楽しみたい方はサザエ飯でどうぞ。単に茹でただけでもおいしい。エスカルゴ風も美味しい。蓋を押ししたら引っ込む活力のあるものを選ぶ。

郷土料理

「サザエのへ力」は大山町御来屋の代表的な郷土料理。すき焼き風の煮物で、昔からの漁師料理。その他「サザエ飯」、「サザエの尻尾の醤油漬け」など。

- 波の荒い場所に棲息するものの角は発達し、波が穏やかな場所に生息するものの角は発達してない傾向があり、角の有無や大小により住場が推測される。
- 産卵期は、夏から初秋で、旬はその前の初夏から盛夏まで。
- 雄と雌の見分け方は、外観からは分らないが、抜き出した身の後端、とぐろをまいた部分(生殖腺)の色が白いものが雄、緑のものが雌。
- 北海道では一部の海域にしか棲息しない。多くの北海道民には「柿」と同様馴染みがなく、送ると喜ばれる。

知っ得

沿岸漁業 潜水、磯見、刺網(サザエ網)