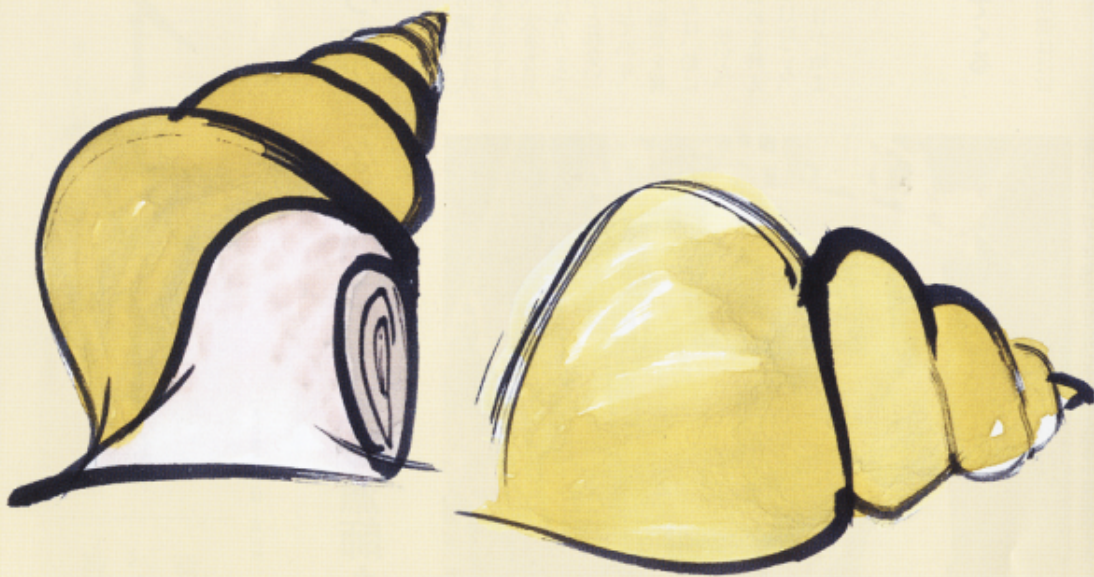


富山の夏

ばいがい



黒部ダム



国宝瑞龍寺



海王丸パーク

富山の魚が
食べなくなったら

うまさー富山のさかな
キャンペーンサイトへ! <http://www.toyama-sakana.jp/>

サイト内には「おいしい」富山の魚が食べられるお店がいっぱい!
下の写真をはじめとしたさまざまなお料理のレシピも詳しく掲載されています。お気軽にご覧ください。



定番料理

バイガいの壺煮



【材料】(4人分)

バイガイ・8〜12個 大根・1/3〜1/4本
昆布・7cm角1枚 水・5カップ 酒・1/2カップ
みりん・大さじ5〜6 薄口醤油・1/2カップ

- ① 鍋に分量の水、酒、昆布、皮をむいて縦半分に切り、更に2cm厚さに切った大根を入れて火にかける。
- ② 沸騰したらタワシできれいに洗った、バイガイを入れて柔らかく煮る。
- ③ ある程度柔らかくなった後、醤油とみりんを入れて静かに煮含める。

※大根もおいしくいただけます。

新提案料理

バイガイときのこのピリ辛炒め



【材料】(4人分)

バイガイ・8個 シメジ・1パック 椎茸・1パック アスパラ・4本
バジル・4枚 オリーブ油・大さじ2 ニンニク・2かけ 鷹の爪・1〜2本
塩・少々 黒コショウ・少々

- ① バイガイは殻を洗ってキッチンペーパーに包んでビニール袋に入れ、タオルを巻いたすりこぎで叩いて殻を割り、身を取り出して洗い、不要な部分を取り除き食べやすく切る。
- ② シメジは石突きを取り食べやすくほぐし、椎茸も石突きを取って食べやすく切り、アスパラは皮をむき4等分に切って茹で、ニンニクは薄切りにして芽を取り、鷹の爪は種を取り3〜4つに切る。
- ③ フライパンにオリーブ油を入れて火にかけ、ニンニクを炒め一旦取り出し、シメジ、椎茸、バイガイ、アスパラを炒める。
- ④ ③に塩、黒コショウを加えて味付けしニンニクを戻し鷹の爪を加えて混ぜ合わせ、器に盛り、バジルをあしらう。

富山湾のさかなカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12 (月)
ホタルイカ												
シロエビ												
バイガイ												
アユ												
紅ズワイガニ												
フクラギ												
ゲンゲ												
ブリ												
甘エビ												
ウマヅラハギ												

※主なさかなが盛んにとれる時期。この他にもおいしいさかながたくさんあります。

おいしさには、理由があります。富山のさかな一食事がいい! 水がいい! 住まいがいい! しつけがいい!

富山のさかながうまい理由

検索



富山県

富山県農林水産部水産漁港課

〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号 TEL.076-444-3292

バイガイ 編

刺身、塩焼き、煮付け、
バター焼き。倍々おいしい、
海のエスカルゴ。

「きんぎょ」とは「富山県の方で「新鮮な」「いきいきとした」という意味をあらわします。

人びとが眠りにつくころ「かごなわ漁」に賭ける漁師たちが出漁する。

3日前の午前0時に港を出る

富山湾で操業する漁師たちの朝は早い。魚種や地域によつて多少の違いはあるが、おおむね市場に水揚げされた魚介のセリ時間から逆算して出漁する。各市場でセリが始まるのは午前5時。魚介類の選別は、その前に終わっていないといけない。「バイガイはだいたい夜中の0時ころに出漁する。わしらはかなり遠方まで足を延ばすから1回操業に出ると港に帰るのは3日後の午前3時ころや。中1日で帰ってくる船もあるけど、バイガイはかごなわ漁

水深800、1200mの泥地に集まってくる

バイガイの操業期間はほぼ



富山のバイガイは身がこりこりして旨いと語る小森富雄さん

通年だが、小森さんは紐ズワイガイ二漁も兼ねるため、カニ漁の本格シーズンを除く、5月から10月いっぱいのはほぼ年間をバイガイ漁にあてている。捕獲は「かごなわ」漁で

行う。ちなみに、小森さんは1レーンあたり平均180個のかごをつけ、その中にバイガイのエサを入れて水深800〜1200mの海域に沈める。全部で900個の

かごを能登沖、糸魚川沖の魚場に配置する。エサはサバやサンマ、カニ。とくにバイガイは、カニを好んで食べるという。

4種類ものバイガイが獲れる富山湾

富山湾ではオオエツユウバイ、カガバイ、ツバイ、エゾボラモドキの4種類のバイガイが水揚げされる。一度に4種類ものバイガイがとれるのは全国でも珍しく、地元ではエゾボラモドキがもっとも大きく高価で、刺身や寿司ネタなどに最適とされ、次いでオオエツユウバイ、カガバイの順に大きく、いずれも刺身で食べると独特の歯ごたえと食感が格別だという。ツバイは3〜5cm程度と小型で漁獲量も多く、富山では主に煮付けなどにして食べる。地元漁師のおすすしめは、バイガイに酒と「二滴の醤油をたらして炭火で焼く「つば焼き」だ。



富山湾で水揚げされるバイガイ



セリにける前にバイガイを選別する

バイガイ用のかご

「うまさ倍しあわせ倍の縁起物」

富山湾には、大きさが15cm前後にもなるオオエツユウバイ、エゾボラモドキ、12cm前後のカガバイ、そしてそれより小さめのツバイなど、少なくとも4種類はいると言われています。刺身にするとしコシとした歯ごたえが楽しめる共に、小ぶりのものは煮付け、酒蒸しもOK。またカガバイは「倍倍」の語呂合わせから縁起物として、おめでたい宴席や折り詰めに使われています。