

ホンビノスガイについて

近年、東京湾で漁獲量が増えている二枚貝「ホンビノスガイ」について紹介します。

1 分類・形態

ホンビノスガイ *Mercenaria mercenaria* (英名Cherry stone clam, Hard-shell clam) は、マルスダレガイ目マルスダレガイ科 (アサリ、ハマグリなど主な食用となる貝の仲間) に属する二枚貝で、砂や泥の中に生息しています。

最大で10cm以上になる比較的大型の貝で、厚く硬い殻を持っています。



2 起源・由来

原産地は北アメリカ・大西洋とされ、北米大陸東海岸のほぼ全域に分布しており、米ロードアイランド州では「州の貝」に認定されています。

東京湾へは、タンカー等のバラスト水に混じり侵入し増殖したものと考えられています。

3 分布

国内では、東京湾でのみ増殖・分布が確認されています。

千葉県立中央博物館の報告によれば、1990年代中ごろに東京湾奥で稚貝が発見されたとき、現在は、市川市・船橋市地先で漁業の対象となっています。

4 漁業

主に、市川市・船橋市地先の三番瀬で漁獲されており、資源量が多いことから漁獲量は増加しています。

* 現在100~150g前後のものを中心に漁獲しています。

5 食材としての利用

北米では、クラムチャウダー、パスタの具材などとして利用され、重要な食用貝となっています。

日本では、ようやくここ数年、首都圏を中心に市場、小売店に出回ってきていますが、なじみがないこと、食材として取り扱いにくい点があることなどから、需要がなかなか伸びず、低価格で取り引きされています。

食材として取り扱いにくい点としては、殻が厚く身を取り出しにくい、加熱しすぎると身が固くなり食べにくくなるなどの特徴があります。