

儲かる栽培漁業の優等生

クロアワビ メガイアワビ

(地方名 クロ、オンガイ・メガイ、メンガイ)

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。

棲息場

沿岸の水深15m以浅の岩礁域。水深5～10m前後に多い。

大きさ(流通サイズ)

殻長16cm程度になる。流通サイズは殻長10～13cmのものが多く。

水揚量(H21年)

11.5トン

産地

赤碕港、御崎漁港、御来屋漁港、淀江漁港。

栽培・資源管理取組

1988年から稚貝の放流事業が行われており、2010年は殻長3cmの稚貝11万個が放流された。

潜水して丁寧に放流するようになってからは、放流効果が向上し、回収率33%以上の地区もみられるようになった。

ヒトデやタコの駆除、エサとなるアラメの造成、1日あたりの操業時間や殻長制限の実施等漁業者の意識も向上。



肉質・味

肉質は硬くコリコリした食感で、磯の風味が強い。メガイアワビは、クロアワビに比べて身が柔らかく火を通す料理に向いている。独特の旨みは、昆布等海藻にも含まれているグルタミン酸やイノシン酸によるもの。



調理方法

刺身、酒蒸、ステーキ、バター焼き、地獄焼き等。刺身を楽しむならクロアワビがお奨め。調理のコツは、身のぬめりを塩でよく取除くこと。身をさわった時に収縮する活力があり、肉厚のものを選ぶ。



- クロアワビは殻、身の部分とも青黒く、殻は厚くゴツゴツ感があるが、メガイアワビは殻は赤褐色、身は黄土色で、殻は平坦で丸みを帯びる。
- その風貌からクロアワビはオンガイ、メガイアワビはメンガイと呼ばれる。
- メガイアワビは全国的に資源が減少し、貴重なものとなっている。
- 漁獲サイズ(殻長約9cm)に達するまでの期間は、2年～3年半かかる。
- 人工生産された貝は配合飼料を食べて育ち、殻が緑色になる事から、天然貝と区別できる。