



漁船の上にはホンビノスガイが山のようになった=千葉県船橋市沖の三番瀬

## 安いうまい浸透

ホンビノスガイは消費者にも浸透しつつある。「この貝、何かしら」。東京・御徒町の総合小売業「吉池」で客の女性がつぶやいた。1個5~6㌘が15個(約1kg)で600円。1㌘

千葉県は昨年9月、ホンビノスガイを、免許を与えた漁業者しか取れない漁業権の対象種にした。県水産課は「外来種とはいえ、安価で、プランと磯の香りがする。大きさにより1個210~410円(税込み)。いまや客の8割が注文する」と期待をかける。

千葉や東京で展開する「串直鮮魚酒屋・魚一商店」では客の前で焼く「浜焼き」が人気。貝が開くと、プランと磯の香りがする。大きさにより1個210~410円(税込み)。いまや客の8割が注文する」と期待をかける。

千葉や東京で展開する「串直鮮魚酒屋・魚一商店」では客の前で焼く「浜焼き」が人気。貝が開くと、プランと磯の香りがする。大きさにより1個210~410円(税込み)。いまや客の8割が注文する」と期待をかける。

千葉や東京で展開する「串直鮮魚酒屋・魚一商店」では客の前で焼く「浜焼き」が人気。貝が開くと、プランと磯の香りがする。大きさにより1個210~410円(税込み)。いまや客の8割が注文する」と期待をかける。

千葉県船橋市街地にある船橋漁港から早朝、漁船で漁場の三番瀬へ。海岸両辺の高層マンションや大型商業施設を望む遠浅の海だ。漁師の吉種信一さん(51)が、棒の先についていかごで海底をまさぐるようにすぐう。1個5~7㌘のホンビノスガイが15㌘ほど揚がった。漁師たちは「ヒノス」と呼んでいる。

「まずまずだな」。3回ほど引き揚げると、貝が船上で山のようになった。一年を通じて安定した漁獲があり、青潮などの害にも強

## ハマグリ似 在来種と共存

いという。ホンビノスガイはハマグリに似た一枚貝。原産地の北米ではクラムチャウダーの具などに使われる一般的な食材だ。東京湾で最初に確認されたのは1998年。千葉市美浜区の海岸で1㌔ほどの貝殻が採取され、千葉県立中央博物館の黒住耐一・主任上席研究員がホンビノスガイの仲間と確認した。

どうやって来たのか。北米からの貨物船に付着したり、船のバランスを取るために積み込む海水に紛れ込んなりしたとの説が有力だ。だが、黒住さんは「貨物船が原因ならもっと早く来ている。ホンビノスガイを輸入した業者が売れ残りの処理に困り、放流した可能性もある」とみる。国立環境研究所の遺伝子調査では、東京湾の貝は北米産と同種と確認されている。船橋市漁協によると、水揚げは2007年度に193㌧だったが、09年度には410㌧と倍増した。同年度以降、多くても200㌧のアサリを上回っている。船橋市宜彦組合長は「ハマグリに似た味だが、えぐみがなくなってきた。三番瀬になじんできたのではないか」と語る。

千葉県は昨年9月、ホン

## 一枚貝ホンビノスガイ

「江戸前」と呼ばれる東京湾。その千葉県沖で、ホンビノスガイという北米産一枚貝が増えている。クラムチャウダーに重宝される味わいとアサリなど在来種と共存できているため、漁師の生活の糧として昨秋に漁業権の対象になった。新たな名産品として地元の期待を集めている。



# 江戸前新名物は北米産

船橋市では昨年、殻付きホンビノスガイの酒蒸しが地元商工業界の「船橋ブランド」に認定された。市中心街に昨年11月に開店したダイニングバー「U RA 963」では、ホンビノスラーメンが登場した。うまみの利いた塩味のスープに、めんを覆う殻付きの貝。黒川裕士店長(41)は「へんてこな名前であまり知らないが、良いだしが出る」。ランチタイムはサラダとコーヒー付きで一杯980円(税込み)。インターネット上で話題になり、県外からも来客がある。

千葉や東京で展開する「串直鮮魚酒屋・魚一商店」では客の前で焼く「浜焼き」が人気。貝が開くと、プランと磯の香りがする。大きさにより1個210~410円(税込み)。いまや客の8割が注文する」と期待をかける。