

都市と里山の自然を楽しむライフスタイル
潮干狩り 報告書

2021年6月26日(土)9:45～12:00、海の公園にて潮干狩りをしました。



シーサイドライン「海の公園南口駅」から徒歩ですぐ砂浜まで行けます。持ち物は熊手、バケツ、ビニール袋、ペットボトルなどです。

※海の公園では、幅15cmを超える貝採り器具の使用、2cm以下の稚貝の採取、1人2kg以上採ることが禁止されています。



素手や熊手でアサリ、ツメタガイ、アカニシガイ、塩でマテガイが採れました。マテガイは、鋤簾で砂をひいた後に楕円形の穴を見つけられたら、そこに塩を大量に入れると出てくるので、それを指でつまんで採ります。

アサリは小さめのサイズの個体が大量に採れたのですが、ツメタガイ、マテガイは2～3匹、アカニシガイは1匹しか採れませんでした。



都市と里山の自然を楽しむライフスタイル
潮干狩り 報告書



砂抜きは、海水に貝を入れて冷暗所で 2～3 時間放置することでできます。砂抜きが終わったら流水で洗います。今回はアサリ、マテガイを料理に使いました。アサリではボンゴレや味噌汁、マテガイではバター焼きなどが作れます。



←ボンゴレ

フライパンにオリーブオイル、にんにく、唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが出たら火を強め、水気を切ったアサリを入れて炒めた後、醤油、こしょうで味を調えて、パセリをかけて完成です。



←マテガイのバター焼き

フライパンにバターを入れて溶かし、マテガイを入れて、焼けてきたら完成です。

潮干狩り 報告書

感想

事前の勉強会ではシオフキ、カガミガイなど、今回採れなかった貝についても調べていたので、それが採れなかったのと、マテガイ、ツメタガイがあまり採れなかったのは残念でした。ですがアサリは予想以上に採れ、ボンゴレや味噌汁などに料理しておいしく食べれたのでよかったです。また実際に貝を持ち帰ってから、アサリ以外の貝を使って、何をどう作るのかあたふたしてしまったので、貝ごとに砂抜きから調理方法までよく調べておくべきでした。