

## “冬の味覚” タイラギ漁、カキ漁始まる！！

タイラギ漁が今年も12月18日に解禁となります。昨年に続き、解禁はされたものの太良沖の漁場にしか生息が確認されておらず、厳しいスタートとなりました。

貝殻が平らなことから有明海周辺での呼び名は「タイラギ」と呼ばれています。貝殻の形は三角形で貝の表面にギザギザの棘があるのが一般的に「タイラギ」、棘がないものを「ズベ」と呼ばれており、貝殻は薄い黒色もしくは濃いオリーブ色です。

タイラギの貝柱は刺身で、外套膜（ヒモ）は「ビラ」と呼ばれ、吸い物の具材、煮つけにして食べられます。さらに天ぷらやバター焼きで料理しても非常に美味しく食べられます。



漁師は70kgもある重たい潜水服を身にまとい、2～3時間水深10～20mの海底に潜ってタイラギを漁獲します。その様はまるで月面を遊泳する宇宙飛行士みたいです。

竹崎カキは太良町大浦の沖合で養殖されており、有明海の豊かな恵みを受け、竹崎カキが12月20日に解禁となります。

太良町海岸の沿道にはカキ焼き小屋が開かれ、焼きカキは乳白色のプリプリした身をして食通をうならせるほどの美味しさです。

ご自宅でもご賞味できるように佐賀県有明海漁協大浦支所では竹崎カキの直販を始めます。また、全国発送も承っておりますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

《漁協大浦支所》

0954-68-2321

