

## その名に似合わず、身も貝柱も優秀な食材 **バカガイ（アオヤギ）**

### ▶ おさかなレシピ



アオヤギの辛子酢味噌和え

### ▶ 基本情報



#### 旬

冬～春



#### 漁法

小型底びき網



#### 主な産地

西尾市、常滑市

### 🐞 いつも殻を少しあけて赤い足を出す様子がバカっぽいから？アオヤギの正式和名は可哀想だけど「バカガイ」

アサリより大きめの二枚貝ですが、貝殻は薄くてこわれやすいのでむき身で流通しています。正式和名はバカガイですが、「アオヤギ」の方が良く知られています。バカガイという名の由来は、舌を出している姿がバカのようなことから、バカみたいにたくさん獲れるから、住む場を替えるから（場替え）、など諸説あるようです。またアオヤギの名は、その昔、上総の国（今の千葉県）青柳村で多く獲れたことからついたと言われています。

茹でたアオヤギは甘みと独特の香りが強く、寿司ダネには欠かせません。また貝柱も美味しく、よくかき揚げなどで使われる「小柱」は、このバカガイの貝柱です。