

# 意外とイケます アサリの天敵

アサリを食べるツメタガイの対策に頭を悩ましていた、松阪市の松阪漁協（大橋純郎組合長）が、同市松崎浦町の食品加工業寿総合食品（滝本実三社長）と協力して、2年がかりでツメタガイの瓶詰「味付つめた貝」の商品化に成功した。同漁協は「商品化はツメタガイの駆逐につながり、一石二鳥だ」と喜んでいる。

伊勢湾に生息していたツメタガイに加え、一昨年ごろからは、外来種とみられるサキグロタマツメタも見

## ツメタガイの瓶詰

## 松阪で商品化成功

つまり、いずれもアサリの殻を溶かして穴を開け、身を食べてしまうことから、同漁協が滝本さんに商品化の研究を依頼していた。

### 駆除と

### 一石二鳥に

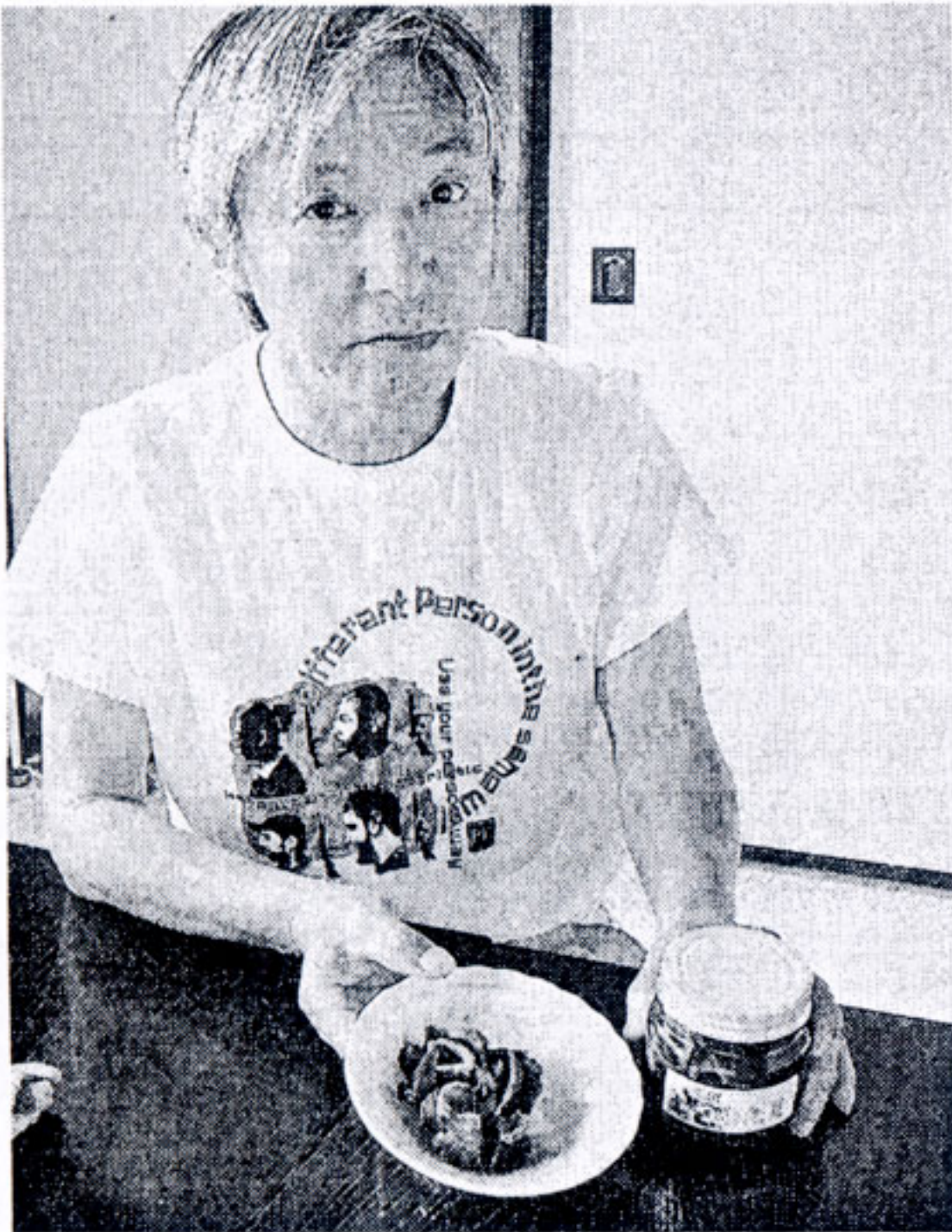
ツメタガイは地元では「バンチョ」と呼ばれ、以前から食べられていたが、そのまま煮るとゴムのよう

に硬くなってしまったため、滝本さんは漁師らに聞いて試行錯誤し、一晩じっくり

と煮込む方法で、身を軟らかくし、味付けした。サキグロタマツメタはまだ作っていないが、滝本さんは「サキグロの方が軟らかいため、同じ方法で作れる」と自信を見せている。

試食した大橋組合長ら漁協役員からも「サザエに似て、おいしい」と評判は上々で、今週末に開く漁協の総代会でも出席者に配るほか、同市伊勢寺町の松阪農業公園ベルファームで販売を始める。

ツメタガイは伊勢市でも商品化され、「海のエスカルゴブルゴーニュ風」として真空パック入りで販売されている。



瓶詰を手にする滝本さん