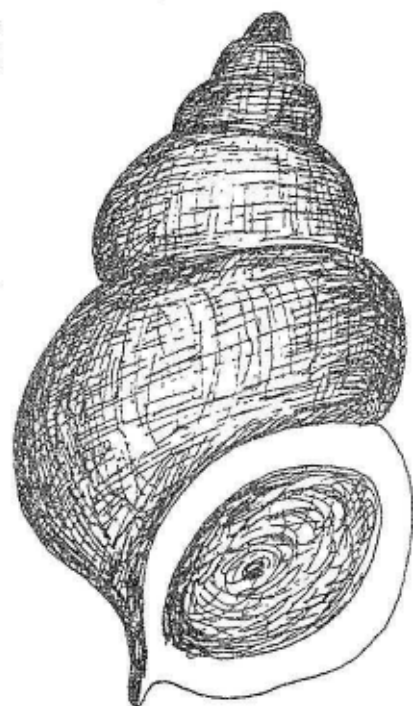




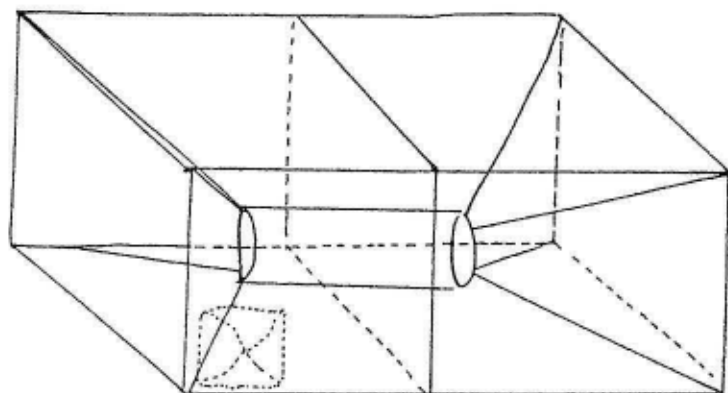
雪のころはバイのもっともおいしい季節です。富山では夕食の食卓にバイがさしみや煮つけとしてよく使われます。もしかしたらお父さんが、バイ酒でばんしゃくをしているかもしれませんね。

富山湾はバイの有名な産地で、近年は年間350トンほどの漁獲があります。バイにもたくさんの種類がありますが、富山の名産といわれるバイは深い海底にすんでいる種類です。中でも、肉の最も多いのは「オオエッチュウバイ」で、日本海のおよそ500～1000mほどの深さにすんでいます。日本海の深海にすみ、「日本海で生まれた貝」といわれています。富山湾の200～400mにすむ「カガバイ」は富山湾特産で、おいしいバイですが、残念ながら非常に減ってしまいました。よく似た「エッチュウバイ」は味はやや劣るといわれていますが富山湾には見られず、逆に石川県加賀地方の沖等に多いバイです。手ちがいで名前が入れかわったのですが、そのままこの名前が使われています。また、近年、バイのさしみには300～2000mにすむ「チヂミエゾホウ」等も多く使われています。煮つけに使われる小型の「ツバイ」



オオエッチュウバイ

は水深100～300mに
すんでいます。この
名前は「リッコイ（小
さい）バイ」の意味で
あることが富山県の貝
を研究してこられた故
高柳博先生によって明
らかにされました。



最近のばいかご

富山県特産のバイはいずれも冷たい水を好む種類です。日本海の
300mより深いところは「日本海固有冷水塊」とよばれる0℃に近
い冷たい水がありそこにこれらのバイがすんでいます。富山湾は
1300mもあり、深く、低温なのでたくさんの冷水性のバイがすんで
います。バイは肉食なので、魚の身をえさにした「ばいかご」を沈
めて漁獲します。富山湾では古くから竹で作ったばいかご漁が行わ
れていましたが、近ごろはばいかごも金属製になり、鱈ずしを作る
ときに不要になったマスの頭や尾などがえさとしてよく使われてい
るということです。

なお、バイなど富山の貝を研究された高柳先生の貝コレクション
を2月16日から5月29日まで科学文化センターで展示しています。
ぜひ御覧ください。

(布村 昇)



富山市科学文化センター

富山市西中野町1丁目8番31号（〒939）

電話 富山(0764) 91-2123(代表)

昭和63年2月 / 日発行