

しまねの魚を食べようキャンペーン（白バイ貝）



白バイ貝（標準和名：エッチュウバイ） *Buccinum striatissimum*

白バイ貝（標準和名：エッチュウバイ）は、日本海の水深200m前後の砂泥底に生息している貝で、島根県沖では、隠岐諸島周辺海域から浜田沖にかけて分布しています。

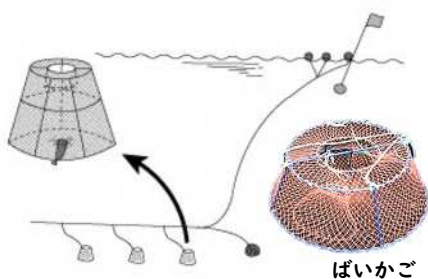
島根県では主に「かご」によって漁獲されており、隠岐の島町では周年、大田市では6月～8月（小型底びき網の休漁期）に水揚げされます（ばいかご漁業）。

島根県の白バイ貝の漁獲量は約350トン、漁獲金額は約3.8億円で、全国トップクラスです（令和5年）。

白バイ貝を漁獲する漁業者は、資源を持続的に利用するため、漁獲量の上限を設定するなど自主的な資源管理を実施しています。



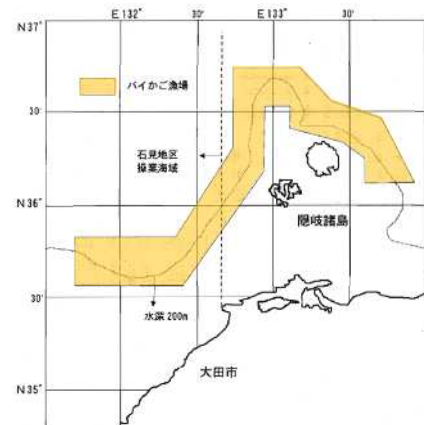
白バイ貝（エッチュウバイ）



ばいかご漁業のイメージ



水揚げ後の選別作業



主なばいかご漁業の漁場

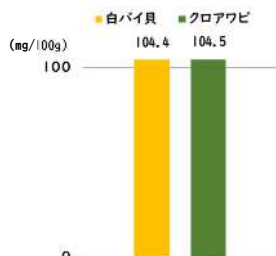
食材としての特徴

白バイ貝の主なアミノ酸組成 (mg/100g)

グルタミン酸	104.4
アスパラギン酸	21.5
グリシン	41.8
アラニン	120.2
タウリン	311.1
アルギニン	284.3

食品中のタンパク質量 (g/100g)

サザエ	19.4
白バイ貝	16.3
アワビ	14.3
マガキ	6.9
ハマグリ	6.1
納豆	16.5
生卵	12.2



白バイ貝、クロアワビのグルタミン酸量



私は白バイ貝にあまり馴染みがなかったんですけど、色々な食べ方で楽しめる食材です。

白バイ貝を味わった方の声

白バイ貝には、アワビに匹敵する旨味成分（グルタミン酸）が含まれており、大変美味しい貝と言えます。

また、白バイ貝は生卵や納豆と同程度のたんぱく質を含む貝類の中でも高たんぱく質な食材です。タウリンやアルギニンなどアミノ酸も多く含まれ、疲労回復の効果が期待されます。

食文化

白バイ貝は、島根県でも食べられていますが、“エッチュウバイ”の名前のおり北陸地方では、古くから食べられている貝です。

「めでたいことが倍（バイ）になる」という語呂合わせから、お祝いの席や祭事の宴に縁起ものとして、欠かすことのできない食材です。

また、石川県金沢市では、白バイ貝は高級食材として珍重されており、おでんや刺身で食べる文化があります。金沢市場の約6割を島根県産が占めています。



金沢おでん©金沢市



白バイ貝の刺身

「白バイ貝」の美味しさを食べて、知ろう！

島根県農林水産部沿岸漁業振興課
https://www.pref.shimane.lg.jp/engan_gyogyo/