



◆アカニシ

殻は大型で重厚。殻口は赤く、表面は黄褐色で黒褐色のかすり模様がある。クセがなくコリコリした食感が楽しめる。酢みそあえなどで食べられる。



◆岩ガキ

殻は楕円形で、15～25cmに成長。表面は木の皮を合せたような桧皮状をしており、もう片面で岩に固着。磯の風味とクリーミーな味わいで海のミルクとも呼ばれている。



◆アサリ

殻の模様は変化に富む。潮干狩りの獲物として有名。三河湾は日本有数の水揚げを誇る。どんな料理にも合う貝。



◆ミルワイ

殻は厚く白色。後部は広く開き、ここから太い水管を伸ばす。ミルガイとも呼ばれ、寿司ネタとして使われている。漁獲量が激減しており、希少な貝。上品な食感と強い旨みがある。



◆ウチムラサキ(大アサリ)

殻は厚く表面は輪のような模様に覆われた白色の貝。名前の通り内側は美しい紫色。大アサリの名前で売られており、直火焼きが一番人気。



◆タイラギ

殻はほぼ三角形で表面はやや滑らか。10本前後の放射肋(殻頂から放射状に広がる畝状の隆起線)があり、大型になると目立たなくなる。平貝ともよばれ、寿司ネタとして大きな貝柱が使われる。

田原の海に生息する貝

田原の海には、いろんな貝がすんでいます。
皆さんは、いくつ知っていますか？
そして、いくつ食べたことがありますか？