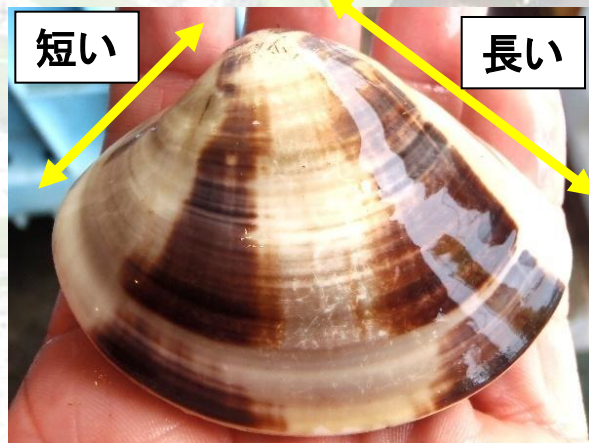


はまぐりもいろいろ

日本には 主に2種類のはまぐりが生息しています。

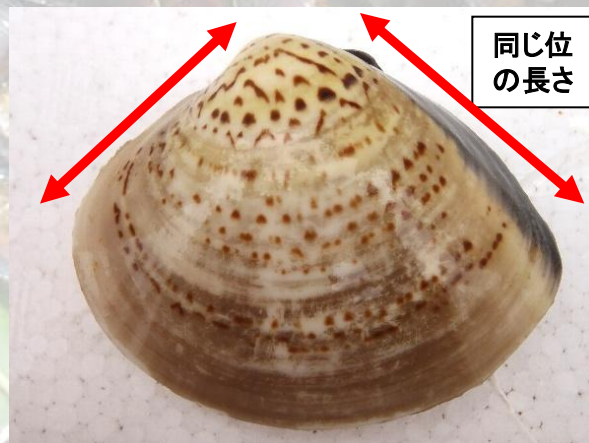
内湾の干潟に生息する「ハマグリ」と、外洋域の砂浜に生息している「チョウセンハマグリ」です。赤須賀で漁獲されているのはすべて「ハマグリ」で、地元では「地はまぐり」と呼んで、他のはまぐりと区別しています。ちなみに、みなさんがスーパーなどでよく見かけるはまぐりは、中国から来た「シナハマグリ」が多いようです。

桑名の地はまぐりは、殻につやがあり、ハの字模様があるのが特徴です。味の方も評判にたがわず、やわらかくて甘みが強いとされています。値段は少し高いですが日本一美味しい桑名の「地はまぐり」をぜひ一度ご賞味ください。



ハマグリ

- ・殻に光沢がある
- ・ハの字模様が特徴 (別の模様もある)



シナハマグリ

- ・丸みが強い



チョウセン(潮線)ハマグリ

- ・殻が分厚い
- ・碁石の材料