

7月 エッチュウバイ 新聞

発行日：令和2年7月15日 発行：隠岐支庁水産局

今月のふるさと給食で食べるのは隠岐の島町の特産の「エッチュウバイ」です。

エッチュウバイは隠岐地域では「白バイ」と呼ばれている、とっても美味しい貝で、刺身や煮つけ、フライなどで食べられています。

今日の給食では、エッチュウバイを「たきこみご飯」でいただきます。

エッチュウバイは隠岐の島を代表する貝のひとつ！

エッチュウバイは水深約180m～220mの深い海に住んでいて、サザエやアワビと違って肉食の貝です。「バイかご」と呼ばれる専用のかごを海底に沈め、エサでおびきよせてかごの中に入ったところをとっています。

隠岐のエッチュウバイは量・質ともに日本トップクラスで高級品として扱われています。隠岐の漁業者は獲る量を決めて、エッチュウバイがいなくならないように努力しています。



↑エッチュウバイ

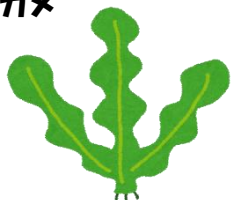


↑バイかご

エッチュウバイクイズ！正解はどれ！？

隠岐のエッチュウバイを「バイかご」で獲る際に使用するエサはなんですか。みなさんはわかりますか？

①.ワカメ



②.アサリ



③.サバ



④.牛肉

