



# 館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 1 0 月 2 日 (水)

発行 館長 加藤 智 一

## 「イガイ」なことに

### 「ムラサキイガイ」は「ムール貝」？

9月28日(土)霞城セントラル1階アトリウムおよび隣接する屋外にて、第8回庄内浜魚まつり in 山形が開催されました。朝早く(開会は10時からですが)から多くのお客様で賑わいました。BBQ コーナー、ニジマス釣り堀、ワークショップ(万華鏡づくりや浜遊び体験等)、海産物の物販、クイズラリーなど魅力的な企画満載。中でも私が気になったのが、「イガイ汁の振る舞い」。「イガイ?」どこから見ても「ムール貝」ではないのか?イタメシ屋に行けば、パエリアやブイヤベース、ワイン蒸しでお馴染みの貝です。はて?「イガイ」と「ムール貝」は同じものなのか?日本各地で古くから水揚げされている2枚



貝の「イガイ」は食用としても歴史が古いのですが、実のところ入荷量が少なく、関東、関西の市場では、「イガイ」のことも「ムール貝」と表記されているそうですので、あながち間違いではないのかなと。1920年ころから貨物船のバラスト水に紛れて地中海産のムラサキイガイ(ムール貝)が日本に移入し、一気に繁殖しました。今では、広島とか宮城の松島とか、カキの養殖が盛んなところが「イガイ」(実はムール貝なのかもしれない)の産地となっています。どうやらカキ養殖の副産物として獲れるらしい。だから山形県庄内地方も遊佐町などは生ガキで有名

ですし、「イガイ」も多く獲れるのだと思います。カキと比べるとどうしてもメジャーな存在でないの、なんとか消費拡大につなげたいと言うことで、「イガイ汁」(「イガイに美味しいから」というわけではないらしい。イガイに失礼だ。イガイだけに。)を振る舞って少しでも知名度を上げたいとお考えなのでしょう。「イガイ汁」以外に何かないですか。消費拡大につながる秘策は。例えばこんなのはどうでしょうか。ワインと合わせるなら、イガイボンゴレロッソ、イガイでペペロンチーノ、イガイのクラムチャウダー、イガイのリゾット、イガイのトマト煮、イガイのトマトライスなんかどうでしょう。日本酒と合わせるなら、イガイの炊き込みごはん、イガイの酒蒸し、シンプルにイガイのオープン焼きとか。みなさん気が付きました。そう、ムール貝をイガイで置き換えただけ。失敬。

## 温暖化と闘うワイン造り

2024. 10. 1 朝日新聞より

ブドウが成熟する時期の気温上昇はワインの味を落とす大敵。そこで、高温に強い品種の導入など、今までにも対策がとられてきました。

今回ご紹介する温暖化対策は、栽培方法を変えて収穫時期を遅らせるというもの。

山梨県甲府市。サントリー登美の丘ワイナリーでは、「副梢栽培」という新たな方法を導入しています。これは、ブドウの新梢の先端を早い段階で切り、その脇から伸びる枝(副梢)に付く実を育てるもので、収穫の時期が約40日遅くなります。ブドウの成熟時期には日中と夜の寒暖差が大きいと糖度が上がり色づきも良くなります。近年の温暖化によって、夏の夜の気温が上がってきたため成熟時期を秋にずらすのがこの栽培法の狙いです。

