

田辺や白浜で夏の味覚として、子どもから大人まで人気の巻き貝  
塩ゆでや煮付けて食べると、貝類の中でも最上級の味わい

### ツメバイ（マガキガイ）

○特 徴：

初夏から夏頃にかけて、沿岸域の砂地で漁獲する巻き貝。希少であるため、資源管理を行いながら漁獲している。

バイ貝のようにつまようじなどで身を取り出して食べるため、爪のあるバイ（ツメバイ）と称され人気。



○食べ方：

塩ゆで、煮付け、酢味噌和えやてんぷらなどが美味。つまようじなどで、爪（フタ）からくるくると身を取り出して食べる。ワタ（内臓）の部分が特に美味。



○水揚げ時期：6月～8月

○産 地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：3 t  
（H24年度、和歌山南漁協白浜支所）

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合白浜支所（0739-42-2516）

○出荷期間：7月頃～9月頃

○販売単位：1 k g 単位