

ハマグリ類

主な漁法 : 採介藻など

主な漁期 : 周年

主な水揚地 : 日向市

宮崎ん呼び方 : 日向ハマグリ(チョウセンハマグリ)

宮崎んレシピ : 刺身、炊き込みご飯、焼き物、吸い物



宮崎で獲れるハマグリには、内湾の河口域に生息する「ハマグリ」と外洋の砂浜に生息する「チョウセンハマグリ」が知られています。特に、「チョウセンハマグリ」は別名「日向ハマグリ」「碁石ハマグリ」とも言われ、日向市の特産品であるハマグリ碁石の原料として使われていました。チョウセンハマグリは、サーフィンのメッカである日向市の砂浜で、素潜り漁等により漁獲されていて、日向市では刺身で食べられています。活きの良い身の刺身は、上品な旨味で最高に美味しいのです。地元漁業者はこのハマグリを保護する場所を設けるなどして、資源保護に取り組んでいます。