



## アゲマキ

学名: *Sinonovacula constricta*

英名: ii

地方名: マテガイと混称

軟体動物門ー二枚貝綱ーマルスダレガイ目ーマテガイ科



## 特徴

アゲマキは泥の中に60cmにもなる穴をほってすむ。マテガイ状に長い。前縁には丸みがあり、中央付近にくびれがある。殻は厚く、後方はややよれている。ありあけかいの名産であり、兵隊員などとよばれ食用にされる。バター焼きなどの調理法で、かめばかむほど味が口の中に広がり大変おいしい。

分布: 有明海・瀬戸内海の一部

大きさ: 10cm

漁法:

食べ方: 塩焼き、バター焼き