

缢蛏，俗名蛏子、青子、竹蚶、海蛏

学名 *Sinonovacula constricta* canarck

英文名为 Razor clam

软体动物门，瓣鳃纲、异齿亚纲、帘蛤目、灯塔蛤科、缢蛏属。是中国、朝鲜和日本的特有种类。



形态特征：贝壳长形，背腹缘近于平行，前后端圆，壳顶位于背缘，略靠前端。壳中央稍偏前方有一条自壳顶至腹缘的斜沟，状如缢痕。与回沟相应的有一条突起。贝壳关闭时，前后两端均有开口。壳薄而脆。壳面黄绿色或黄褐色，成体表皮常被磨损脱落成白色，生长纹清晰。壳内面乳白色。

产地、产季：我国沿海均有分布，为浙江、福建沿海重要的养殖品种，江苏如东、启东、东台沿海也有一定的产量。养殖缢蛏在 4~8 月份收获。

经济价值：蛏肉可鲜食，蒸煮或和其他青菜混炒，均很鲜美；亦可加工制成蛏干、蛏油等。蛏干是干海味品中的一个重要品种。无论鲜食或加工，均须先将鲜蛏用水洗净，浸泡在 2~3% 的盐水中 2~3 小时后再用。贝壳可烧石灰。

缢蛏是出口品种，其输往国别：日本。出口口岸：浙江。