

ホッキガイと砂浜の貝類達

増殖部 高丸 禮好

海岸の砂浜を散歩していると、いろいろな貝殻が打ち上げられている。貝殻を拾い集めながら砂の上を歩くのも楽しいものである。

時には、まだ生きている小さなホッキガイが波打ちぎわに転がっているのを見かけることもある。こんな時は、「大きく育てよ」とか言って海の中へ放り投げてやっけて頂きたい。

砂底域に生息する貝類達は、本州に生息するナミノコガイのように波打ちぎわで波乗り遊びを楽しむ特殊なものを除いて、波浪等によって海岸へ打ち寄せられるのが大嫌いである。特に、ホッキガイなどは、海岸へ打ち寄せられることが主要な減耗要因となっている。彼等の多くは、砂に潜って生活しており、マンガン（馬鍬から転じた）と呼ばれる貝桁網で漁獲される。道東海域のホッキガイ漁業では、ホッキガイの他にバカガイ、サラガイ、オオミゾガイをはじめとして、いろいろな貝類が混獲される。今回は、ホッキガイと共に砂底域に生息している貝類達のいくつかを紹介することにしよう。

ホッキガイ バカガイ科の二枚貝で、北海

道ではほとんどの浅海砂底域に生息し、ホタテガイに次ぐ主要な浅海二枚貝資源として知られている。「北寄貝」とも書かれるとおり北方性の種で、樺太と東北が主な分布域である。ここ数年は、千葉県銚子沖でも漁獲されている。ホッキガイという名称が一般に良く知られているが、標準和名はウバガイ「乳母貝」である。ウバガイという種名の由来は、この乾物を「おしゃぶり」の代りに乳幼児に与えたためとも、煮沸した時に出る白っぽい煮汁のせいだとも言われる。いずれにしても、この貝は味も栄養も満点である。一方、「ホッキガイ」の語源は、アイヌ語の女陰を意味する Poko とする説が有力である。それ故、ホッキガイの生息地にはポコイ（室蘭市母恋）、ボキベツ（厚岸郡浜中町暮扁別）などという地名が残されている。

ホッキガイによく似たナガウバガイは、ホッキガイ桁網で稀に混獲されるが、ホッキガイより殻の膨らみが弱く、前後に長いので容易に区別ができる。

ホッキガイやミルクイ（みる貝）などが含まれるバカガイ科に属する二枚貝で、樺太から九州まで広く分布する。バカガイという名称は空気に露出しておくと殻を少し開けて赤い舌（足）を出している様子からつけられたようである。本道のものには殻頂（蝶番の部分）から腹縁に向かい紫色の放射帯が明瞭に出ており、エゾバカガイとも呼ばれる。商品名はアオヤギ（青柳）、貝柱はコバシラ（小柱）と称され、主に寿司ネタとして用いられる。先日、根室市の居酒屋で「赤貝」として刺身で出されているのを食べてみたが、味は確かに「青柳」であった。

近年、道東産のバカガイは形が大きいことから需要が高まり、時期的にはホッキガイより高価格で取り扱われている。

サラガイ類 殻表が白く、扁平な二枚貝。殻の表面が白粉を塗ったように白いうことで、ジョロガイ（女郎貝）とかシロガイ（白貝）とも称される。釧路市内のホテルで食事をした時にはパーム（掌）貝という名前でグラタンになって出されていた。しかし、サラガイ類は、食用として利用価値があるにもかかわらず、むしろ釣り餌としての需要が多く、釣りシーズンになると価格が上昇する。

この仲間には、殻表が平滑で内面が橙色をしたサラガイ、殻が細長く、粗い輪肋を有するアラスジサラガイ、殻が薄く、黄緑色の殻皮を有し、内面が淡紅色のベニサラガイの三

種が知られている。

サラガイはホッキガイと生息域を共有し、ホッキガイ桁網により混獲される。アラスジサラガイとベニサラガイはホッキガイ漁場の沖側に生息し、密度も低い。

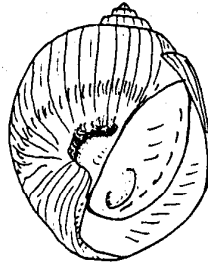
オオミゾガイ 長楕円形をした扁平な二枚貝で、殻が薄く、表面は茶褐色で光沢がある。大きなものは殻長が10cm以上になる。刺身にするると身が締まって歯ざわりが良く、甘味があつて非常に美味である。熱を加えると柔らかくなり、天麩羅に最適である。この貝は、殻が薄くてすぐ破損してしまうこともあり、市場にはほとんど出回っていない。しかし、隠れたファンがいて、ホッキガイ資源調査の時など、稚貝の中からこの貝を選び出して持ち帰って行く。

道東太平洋岸では、この稚貝が大量に発生しており、利用法を検討して見る必要があると思う。

エゾマテガイ 細長い二枚貝で、殻は薄くオオミゾガイと似たような光沢のある薄茶色をしている。本州産のマテガイと比較してやや背縁に反っている。マテガイは潮間帯（潮の干上がるころ）に生息していて、テレビで潮干狩りの時に穴の中へ食塩を入れてこの貝が突び出してきたところを捕まえるシーンを見たことがあるが、エゾマテガイは主にホッキガイ漁場の沖側に生息しており、潮干狩

りのメニューには入っていない。

マテガイは、北海道ではあまり市場に出ないが、本州などでは魚屋の店頭でみかけることがある。数年前、別府市のスーパーで一人の婦人がマテガイを一袋買っていたので、調理法を尋ねたところ「殻付きのままバター炒め、酒蒸し、ボンゴレのようにスパゲッティに入れる」とのことであった。



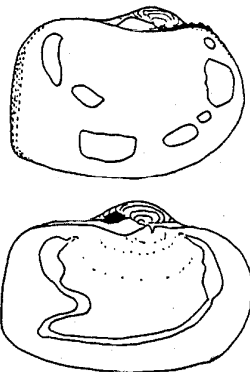
チシマタマガイ

タマガイ類 タマガイ科に属する巻貝類で、その名のとおり球形をしたものが多い。この仲間には歯舌（しぜつ）という歯で、他の貝類に穴を開けて食べるので、ヒトデ類とともに貝類漁場における害敵動物となっている。海岸に打ち上がっている二枚貝の貝殻に小さな丸い穴が開いているのを見かけることがあるが、これはタマガイ類に食べられたものである。

道東海域では、蓋が黒褐色で角質化したタマツメタガイ、蓋が白い石灰質をしたチシマタマガイ、蓋に深い二条の溝があるエゾタマガイ、チシマタマガイに似ているが臍孔（巻

きの中心にある穴）が閉じているキタノタマガイなどが主なタマガイ類である。これらの四種はいずれも殻径三〜四cmで、体色が茶褐色をしており、外観は非常に良く似ている。これらのうち道東の浅海砂底域で出現頻度が高いのはチシマタマガイとタマツメタガイの二種である。道南や日本海に生息するツメタガイは殻径8cm前後と大型で、外型も半球形をしている。

タマガイ科の各種は、砂で卵塊を作り、その形から「砂茶碗」と呼ばれる。これは、昔、カレイの卵塊と誤認されて保護されたこともあったという。



チシマガイ(上)と
ナミガイ(下)の套線

ナミガイ 先日、釧路駅前の市場でこの貝が「みる貝」という商品名で売られていた。殻の外へ太い水管が伸び出している形態は、ミルクイによく似ている。しかし、波打ったように走る輪肋や淡黄緑色の殻皮を有することからナミガイであることは明白であった。この波状の輪肋の形が能面の翁に似ていると

ころからオキナノエガオガイ、オキナノメンガイの名前もある。又、近年「白みる」という商品名もつけられているようである。

北米太平洋岸でも食用にされ、Goedack(ゲイダック)という名前で売られている。一年間シアトル暮しをしたことのある北水研の小林時正研究官は「チャウダーにすると美味い」とのことである。

殻長十一cm程のものを一個四〇〇円で買いかめて、刺身で味わってみたが、みる貝よりも身が締まっっていて淡白な味であった。

ナミガイと同じキヌマトイガイ科に属し、形態も生息域も比較的似た二枚貝にチシマガイがある。チシマガイは、ナミガイより殻皮の色彩が濃く黄銅く茶褐色をし、殻の後部(水管の出るところ)が丸味がなく「コ」の字形をしている。この乙種の最も顕著な差異は套線(殻の裏側に残されている外套膜の跡)である。ナミガイの套線は、湾入して連続する。チシマガイの套線はとぎれて、七個ほどに分かれている。

オオノガイ 比較的有機物堆積量の多い、底質が悪化しつつある砂泥中に、深く潜って生活している。潮間帯でオオノガイの穴を見つけてスコップで掘ってみると、捕まりそうになるとさらに深く潜入してしまうので、なかなか捕えることができない。風運湖などで漁獲され、この貝のよく伸びる水管を干物にし

て販売されている。噛む毎に味が出てくる。酒のつまみに最適である。

オオノガイの仲間(オオノガイ目)には、殻頂の内側に大きなスプーン状の弾帯受けがある。幼貝の時など、ケシウシラトリガイやサラガイ類などのニッコウガイ科のものとの区別が困難なときは、この弾帯受けの有無を見ると良い。

エゾハマグリ アサリやハマグリが含まれるマルスタレガイ科に属する二枚貝。ハマグリ型をした殻長三〜四cmの小型の貝で食用にはなっていない。殻表は白く黄白色で光沢がある。浜中湾では、この種は湾中央部の有機物堆積量が多い海域に出現し、ホッキガイ漁場としては不適当な海域に生息する指標種となっている。しかし、この稚貝はホッキガイ稚貝とよく似ており区別が難しい。ホッキガイ稚貝調査のときに、不自然なところで稚貝が採集されたときは、もしかしたらエゾハマグリかも知れないと疑って見る必要がある。エゾハマグリは殻が厚く、靱帯が背面から見えるので、実体顕微鏡下では容易に区別することができる。

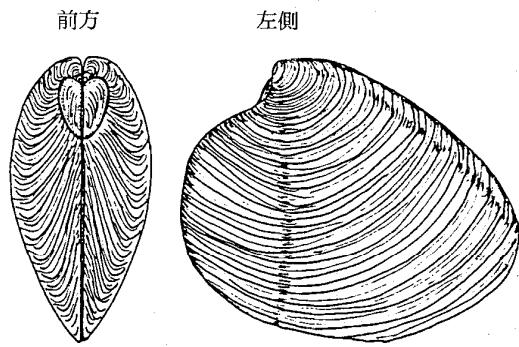
石狩湾などで、海水浴の時に足で砂を掘りながら捕るコタマガイもエゾハマグリと呼ばれることがある。コタマガイもマルスタレガイ科に属しエゾハマグリと近縁の種である。エゾワスレガイ 殻長十〜十二cmで、ホッキ

ガイによく似た形態をしているが、殻頂の後方に大きな黒い靱帯が(両殻を結び付けている膠質の部分)があるので区別は容易である。

先日、テレビでこの貝が大きなニッポンヒトデに襲われている水中ビデオの映像に「ホッキガイがヒトデに襲われています」というナレーションを付けていた。ヒトデの腕にとり囲まれた貝の背面には、特徴的な輪肋や大きな靱帯が見え、その貝がホッキガイではなくエゾワスレガイであることが確認できた。

エゾワスレガイの軟体部は鮮かな橙色をしており、刺身で食べると癖の無い淡白な味で、美味である(産卵期とその前後には、わずかに渋味がある)。寿司屋に二〜三個持参して味見をしてもらったところ、「突き出しにちょうど良い、どこで手に入るのか、価格はどの位か……」と、良好な反応があった。この貝は、多分市販されていないと思われる。その理由は、大量に漁獲されないこともその一つだが、卵巣にコリン、グリシンペタインなどの毒素が存在するからである。食用に供する場合に、産卵期である夏季を避け、卵巣をとり除くべきである。

野付郡別海町の野付漁組では、需要があれば年間三十トン以上の出荷ができる、とのことである。当水試加工部では、温くんやくん油漬などの加工品を試作し、好評であった(釧路水試だより五十二号、昭和五十九年十月)。



ピノスガイ

ピノスガイ 殻が厚く大型で、殻表に多数の細い輪肋が存在する。エゾヌノメはこの種に一見よく似ている。エゾヌノメの殻表は輪肋の他に細い放射肋があり布目状になっている。又、小月面（殻頂前部の窪み）は、ピノスガイではほりが深くハート形をし、エゾヌノメでは細長い。

これらはホッキガイ漁場の沖側に出現し、とくに、ピノスガイは有機物堆積量の多いところに生息する指標種となっている。

北米大西洋岸に生息するホンピノスガイは、レモンをかけて生食、蒸しもの、バター炒め

などで食用にされるが、こちらのピノスガイは苦味があり、「タバコ貝」とも呼ばれるくらいなので、食用にはあまり向かないようにも思う。

エゾイソシジミ 普通シジミ汁にして食べるのは、汽水域に生息するヤマトシジミ。こちらは海のシジミである。エゾイソシジミは外海より僅かに塩分の低い砂底域に生息する。殻は扁平、長径（殻径）六〜七cmの楕円形で片側（後方）がやや突き出ている。殻頂の横（後方）に大きな黒い韌帯が存在する。幼貝では黄褐色、成貝で茶褐色となり、老成すると殻頂側から殻皮が剥がれ白く淡紫色となる。食用となり市販もされているそうであるが、筆者はまだ味わっていない。

ウソシジミという貝もいる。ウソシジミは道東では水深十m位の細砂底に棲む。殻表が黄褐色でヤマトシジミによく似た形態をしている。エゾイソシジミ、ヤマトシジミ、ウソシジミは属する科も異なり、それぞれ近縁ではない。**イシカゲガイ類** イシカゲガイ類は、殻頂から太い放射肋が走っており、この形状や本数がそれぞれの種で異なっている。厚岸湾に生息するエゾイシカゲガイは殻長八cm、放射肋が丸く、四十五本前後、オオイシカゲガイは殻長八cm、放射肋上に横じまがあり場所により鱗立ち、肋数はエゾイシカゲガイよりも少ない。日本海に生息するコケライシカゲガ

イは殻長五cm、放射肋が三角形に突がり、肋数は三十五本前後。

今回は、比較的目的につきやすい大型の二枚貝類とタマガイ類を雑然と紹介してみた。しかし、道東の砂底域には、これらの貝の他に、まだまだ多くの貝類が生息しており、貝類の生態研究者を楽しませて（悩ませて）くれる。今回、とりあげなかったエゾバイ科巻貝類（*Buccinum, Neptunea*）は本邦産三〇種も知られている。二枚貝ではシフトリガイ類（*Macoma*）などは種数が多く、又、幼貝の査定がとくに困難である。小型の二枚貝や巻貝類も多数出現し、私のサンプルの中にも、名前がつけられないまま標本ビンに入れられているものもいくつがある。たまには、貝殻を拾い集めながら海岸を散歩するのも気分転換に良い。