

なお、生息深さは、東海大学出版会発行の「日本近海産貝類図鑑」に基づき分類を行った。

### おわりに

2つの海岸の潮線下における地形的違い、および打ち上げ貝の季節変化については、今後の調査課題としたい。

今回の資料は平成14年11月の氷見高等学校文化祭の理科部発表資料をベースとしている。11月23日～26日開催の「世界定置網サミット in 氷見」では、ポスターセッション出展向けに、氷見高等学校の長井副校長のアドバイスにより内容を充実させることができた。今回、これにさらに分析を加えて投稿原稿として作成した。

これら打ち上げ貝の基本的な整理方法は、小学校時代から富山市科学文化センター布村昇館長のご指導いただいた結果、取りまとめることができた。貝の同定においては、布村館長とともに、宮本望氏（富山貝類同好会会長）と高山茂樹氏（魚津水族館学芸員）の両先生からもご指導いただいた。この場をお借りして、これらの諸先生に厚く御礼申し上げます。

終わりに・・・、自然と人間がうまく共生していくには、自然環境がどのような状況にあるか、変化を知ることが重要であり、これを把握する手立てとして、これからも定点調査に取り組んでいきたいと考える。

### 引用文献

- 奥谷喬司(編), 2000. 「日本近海産貝類図鑑」. 東海大学出版会. (貝和名は全て同書に準拠)  
 布村昇・宮本望, 1999. 富山県高岡市雨晴産海産貝類. 富山市科学文化センター研究報告. 22:36-53.  
 小林茂雄, 1999. 海産貝類リスト. 氷見市史編さん委員会. 356-366. 氷見市史9資料編七自然環境. 氷見市.  
 福島広行・又多政博, 2000. 能登半島で見つかったタカラガイ科の2種. のと海洋ふれあいセンター研究報告. 5:8.  
 布村昇・宮本望, 1999. 富山市科学文化センター収蔵の氷見海岸産無脊椎動物2. 軟体動物. 富山の生物. 38:41-57.  
 瀧口景子・吉崎正雄, 2001. 氷見市松田江浜に漂着した貝類. 富山の生物. 40:49-58.

## 日本の意外な食用海産動物

門田信幸

魚津水族館 〒937-0857 富山県魚津市三ヶ 1390

### Some Unexpected Edible Marine Animals in Japan

Nobuyuki Kadota

Uozu Aquarium: Sanga 1390, Uozu-shi, Toyama 937-0857, JAPAN

日本人は昔から海のいろいろな生物を食べてきた。「海の幸」と聞くと魚屋やスーパーの鮮魚コーナー並んでいるもの、寿司ネタになっているものだけが食べられる魚介類と想像しがちである。現在、通信販売やインターネットで世界中の海の幸が手に入る世の中だが、今でも、日本の各地方で昔からとれる海の生物をその地方独特の調理法で食べられているのがあまり知られていないものがあり、本報ではその一部を紹介する。なおこれらの動物は平成14年7月20日～9月1日にかけて魚津水族館で開催した平成14年夏の特別展「びっくり!! 海の幸」展で展示した。

#### 1. イシワケイソギンチャク (刺胞動物 ウメボシイソギンチャク科 *Gyraetis japonica*)

イシワケイソギンチャク(図1)は本州中部から九州の干潟に生息し、福岡県柳川市では「ワケ」という名で一袋500円程で、ほぼ通年魚屋で売られている。柳川市では味噌汁に入れたり、ドロ臭さをとるためにショウガと醤油で煮込んだものを



図1 イシワケイソギンチャク (福岡県産)

食べることができる(図2)。イソギンチャク自体に味は無く、食感を楽しむものである。

#### 2. エチゼンクラゲ (刺胞動物 ビゼンクラゲ科 *Stomolophus nomurai*)

エチゼンクラゲ(図3)は東シナ海、朝鮮半島南西部に分布し、まれに日本海にもはいる大型のクラゲで、大きいものは、傘の直径が2m、重さが150kg以上になる。1920年、東京帝国大学の岸上謙吉博士は福井県高浜町の定置網に入ったこのクラゲをくわしく調べ、越前地方の名をとって「エチゼンクラゲ」と命名した(安田, 1995)。中華料理の材料になるが、日本ではほとんど加工はしておらず、中国で加工されたものを輸入している。

#### 3. ビゼンクラゲ (刺胞動物 ビゼンクラゲ科 *Rhopilema esculenta*)

ビゼンクラゲ(図4)は本州中部から九州まで分布し、大きいものは、傘の直径が1m、重さが100kg以上になる。いま日本の中華料理のクラ

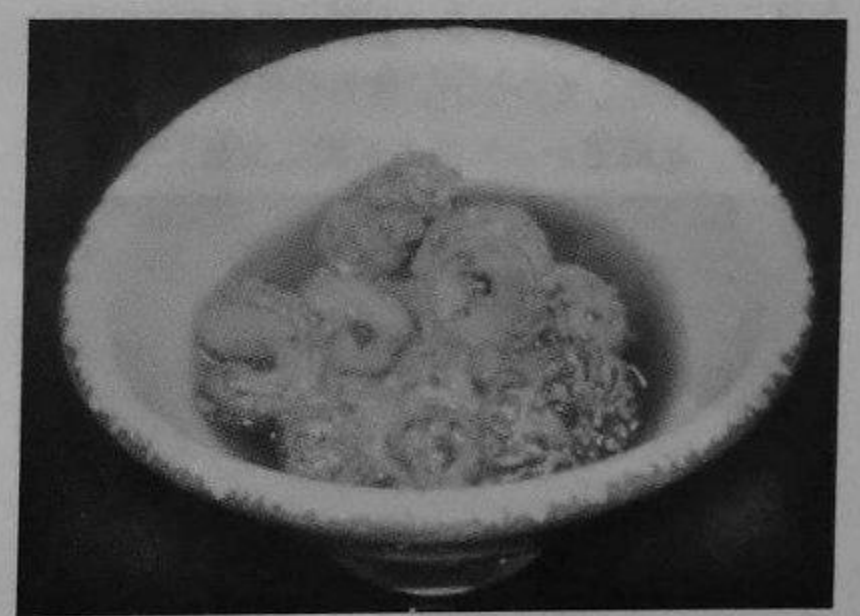


図2 イシワケイソギンチャクの醤油煮 (福岡県 柳川市 撮影: 林田一郎氏)





図3 福井県若狭湾の泳いでいるエチゼンクラゲ(撮影: アクアコミュニケーションズ 藤村健作氏)

ゲはこのビゼンクラゲがおもに使われている。このクラゲが食べられていた歴史は古く、備前の国から奈良朝廷にこのクラゲを献上したという記録をしるした木簡が平城京跡からでてきている(陸田, 2001)。福岡県柳川市では「アカクラゲ、シロクラゲ」と呼ばれていて、夏から秋にかけて漁が行われ、捕まえたクラゲをすぐにミョウパンに1週間ほどつけて脱水し、そのあと全国の中華料理店に出荷している。

4. ユムシ(環形動物 ユムシ科 *Urechis unicinctus*)

ユムシ(図5)はゴカイと同じ環形動物に属していると理解しているが、ユムシ動物とする考えもある。北海道から九州の干潟に生息している。

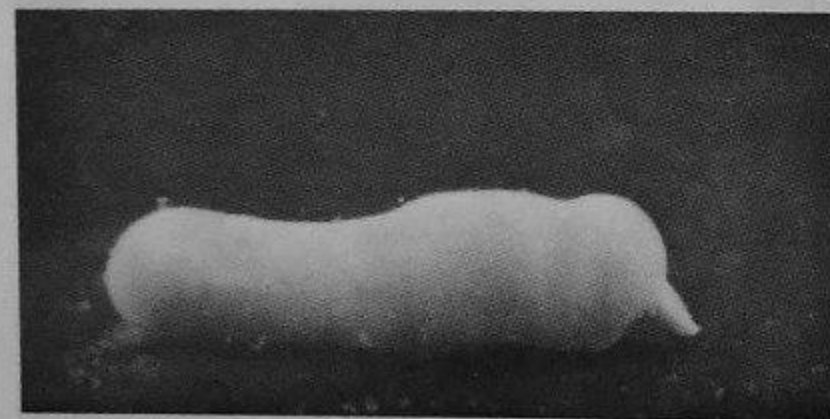


図5 ユムシ(岡山県産)

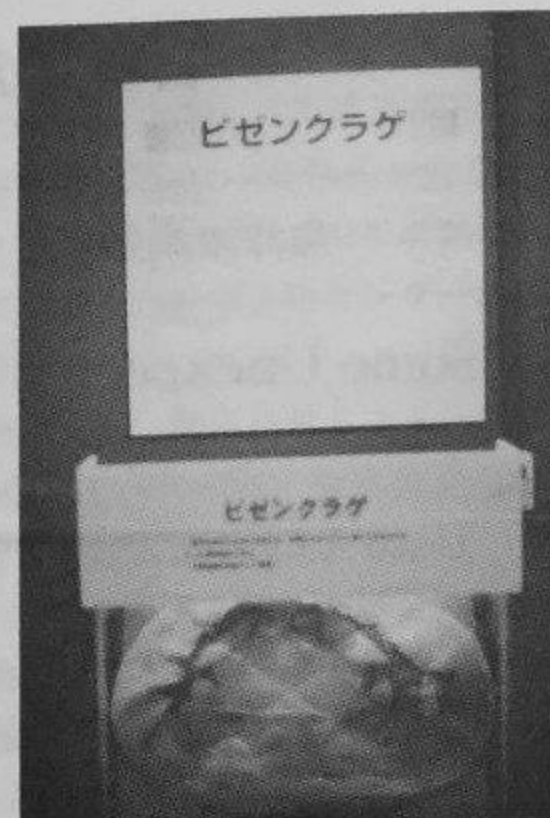


図4 ビゼンクラゲ(福岡県産)

釣り餌として利用されているが山口、岡山県などの瀬戸内海では刺身や干物にして食べる。「海の味」(山下, 1998)の中には北海道、青森、伊勢湾で食するとあるが、筆者が2000~2001年にかけて調べたところ、山口、岡山県でも食べられていることが判った。味は無く、食感を楽しむ程度である。

5. エラコ(環形動物 ケヤリムシ科 *Pseudopotamilla ocellata*)

エラコ(図6)はゴカイの仲間の環形動物で、東北地方から北海道の岩場に生息し、プランクトンを食べている。東北地方では、主に釣り餌として利用され1キロ千円程で手に入る。岩手県の野



図6 エラコ(岩手県産)

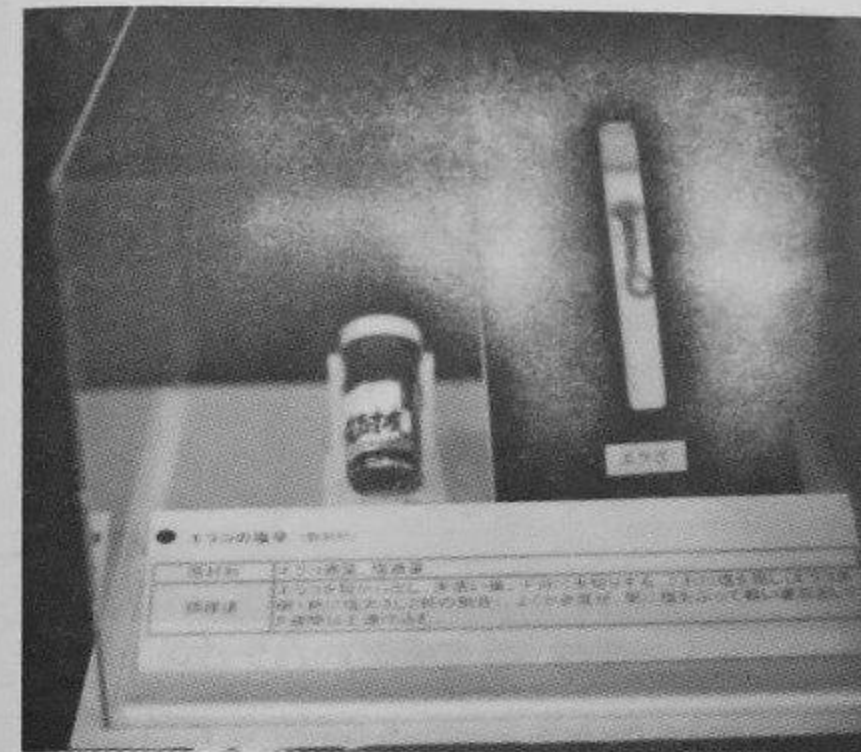


図7 エラコの塩辛(左側)と虫体(右側)(岩手県 野田村)

田村では、釣り餌以外にも昔から塩辛として食べられている(山下, 1998)。見た目はゴカイの特徴を備えるが、とてもおいしく酒の肴には最高である。野田村でつくられていた塩辛の商品名も「焼酎友」というが平成12年をもって製造は中止された。最近では、エラコの塩辛が店頭に並ぶことはほとんどなく、漁師が自分で作って食べる程度である(図7)。

6. アメフラシ(軟体動物 アメフラシ科 *Aplysia kuroda*)

アメフラシは日本全土に分布し海藻を食べている。ナメクジを大きくしたような生物で刺激されると紫色の汁を出す。山陰の隠岐では焼かれたり、干したりして食べられる。また、千葉県の一部で



図9 ミネフジツボ(青森県産)



図8 アメフラシの姿焼き(筆者撮影)

は焼いて食べられる。食感はサザエに似ているが、海藻の味がとても強い(図8)。

7. 食用ヤドカリ(節足動物)

三重県では刺身等でベニホンヤドカリ(*Pagurus similis*)、オニヤドカリ(*Aniculus aniculus*)が食べられている。「海の味」(山下, 1998)によると福島県相馬地方でも大型のヤドカリを食べている。

8. ミネフジツボ(節足動物 フジツボ科 *Balanus rostratus*)

ミネフジツボ(図9)は、太平洋側では相模湾以北、日本海側では対馬海峡以北の岩礁域に分布し、プランクトンを食べる。フジツボの仲間では大型の部類に入る。天然物は高さが5cm程になり、青森県では現地でとれたミネフジツボを味噌汁に入れて食べている(山下, 1998)。養殖もさかんで、ホタテの殻にミネフジツボを付けて養殖している。天然物は養殖物よりはるかに大きく、値段も倍する。

9. カメノテ(節足動物 ミョウガカイ科 *Pollicipes mitella*)

カメノテは北海道以南の潮間帯の岩場の割れ目に生息する甲殻類で、体が「亀の手」に似ているところからその名がある。日本海側に比べて太平洋側のものは大型になるので、味噌汁に入れて食べられる。





図10 ミドリシャミセンガイの醤油煮  
(福岡県 柳川市 撮影：林田一郎氏)

10. ミドリシャミセンガイ (腕足動物 シャミセンガイ科 *Lingula anatina*)

ミドリシャミセンガイは本州中部以南の砂泥底に分布している。「カイ」と名がついているが軟体動物ではない。福岡県柳川市では「醤油煮」にして食べられる(図10)。味はシジミに近い。

11. ヒトデ (棘皮動物 マヒトデ科 *Asterias amurensis*)

棘皮動物のウニやナマコは食用動物として有名であるが、同じ仲間のヒトデを食する風習があるのは「海の味」(山下, 1998)の中に北海道の一部、「ナマコとウニ」(大島, 1974)の中には瀬戸内海の一部、沖縄で食べられていると記録がある(大島, 池田, 1940)。現在も食べられているのが確認できたのは九州の天草地方だけである。ここではマヒトデ(キヒトデ)と呼ばれている種類の生殖巣を食べる。筆者が2001年に現地で調査したところによると、常日頃から食卓にヒトデが並ぶわけではなく、春先の大潮の日に貝類などを捕りに行ったついでにヒトデをとってきて海水でゆでて、その場で食べる程度であった(図11)。春先に天草の竜ヶ岳町に宿泊すると、ヒトデを食べることができる。ヒトデはサポニンが多く含まれているため渋み強い。

12. マナマコ (棘皮動物 マナマコ科 *Apostichopus japonicus*)

マナマコは北海道から九州の浅海に生息してい

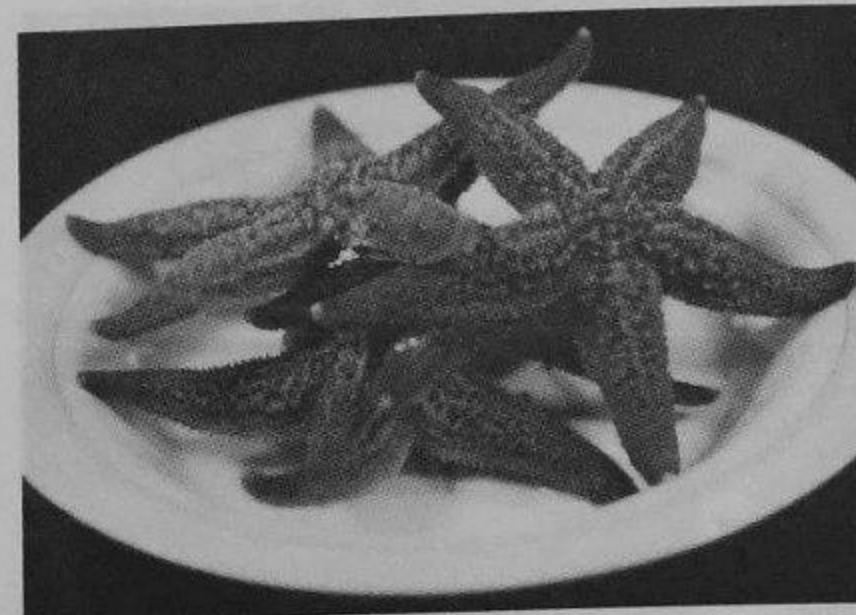


図11 ヒトデ塩茹 (筆者撮影)

る。ナマコ食の歴史は古く、平安時代にはすでに能登地方の「このわた」が朝廷に献上されたという記録が残っている(出井, 2001)。ナマコの本体は酢のものに、腸は「このわた」として塩辛に、生殖巣は「くちこ」という名の商品としてある。

13. マボヤ (原索動物マボヤ科 *Halocynthia roretzi*)

マボヤ(図12)は日本海沿岸、本州の三陸以南南伊勢と大阪湾、瀬戸内海の岩場に生息し、プランクトンを食べている。マボヤを食べてきた歴史は古く、約1000年前に記録がある(出井, 2001)。天明・天保の大飢饉のとき東北地方の米作に頼っていた内陸部はほとんど餓死したのに対

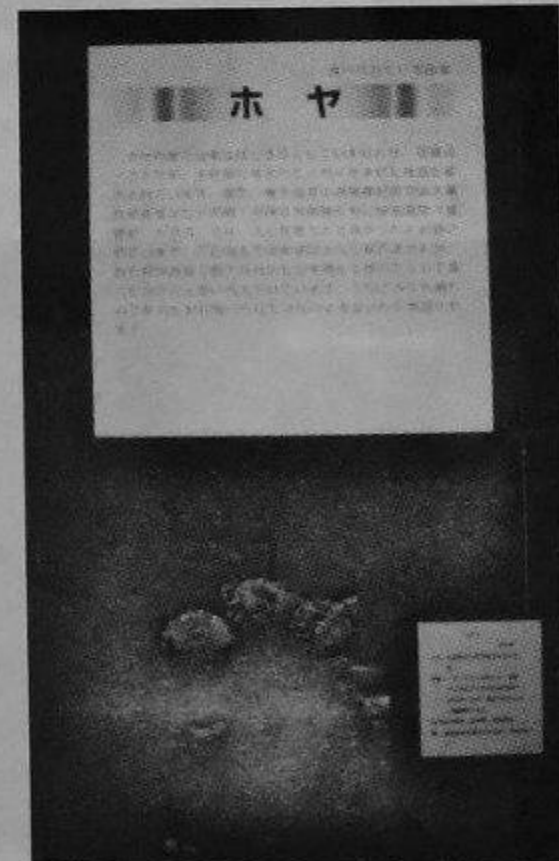


図12 マボヤ (岩手県産)

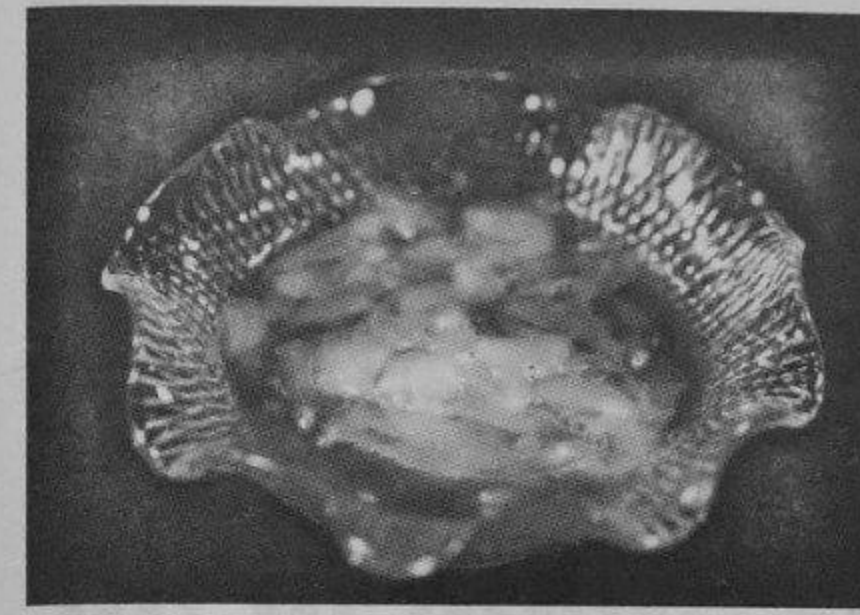


図13 のれその三杯酢 (筆者撮影)

して、漁村部でほとんど餓死者を出さなかった記録がある(芳賀, 1990)。そこは魚介類が豊富にあり、ホヤも食されていた。東北地方のホヤは有名で、一昔前までは釣り舟に乗るとホヤをバケツ一杯お土産にもらえた。ホヤは内臓と硬い外部の皮の部分を捨てて中の肉の部分を食べる。肉は独特の風味がありおいしいが、量は食べることはできない。商品は、一昔前までは、塩辛しかなかったが、最近では「ホヤキムチ」、マボヤの肉にもち米を入れた「ホヤめし」などの商品もある。

14. ウナギ目のレプトセファルス幼生 (魚類)

主に高知県で「のれそれ」と呼ばれ食べられているウナギやアナゴのレプトセファルス幼生は、生体時はガラスのように透明だが死ぬと体が白くなる。春先に底引き網をひくと魚の隙間を「のったり、そったり」しながら逃げようとするその姿から、この名がついたと言われている。寿司の軍艦巻き、三杯酢、鍋の柳川などにして食べる(図13)。

15. ウツボ (魚類 ウツボ科 *Gymnothorax kidako*)

ウツボは日本中部以南の岩礁域やサンゴ礁に生息し、タコなどを食べる。性格は非常に荒く噛まれると危険。肉は小骨が多いが、白身でとてもおいしい魚で、志摩半島では「干物」にして、高知県では「ウツボのたたき」などにして食べられている。三重県、和歌山県ではウツボは干物以外にも商品化されているものがある。ウツボの背骨を

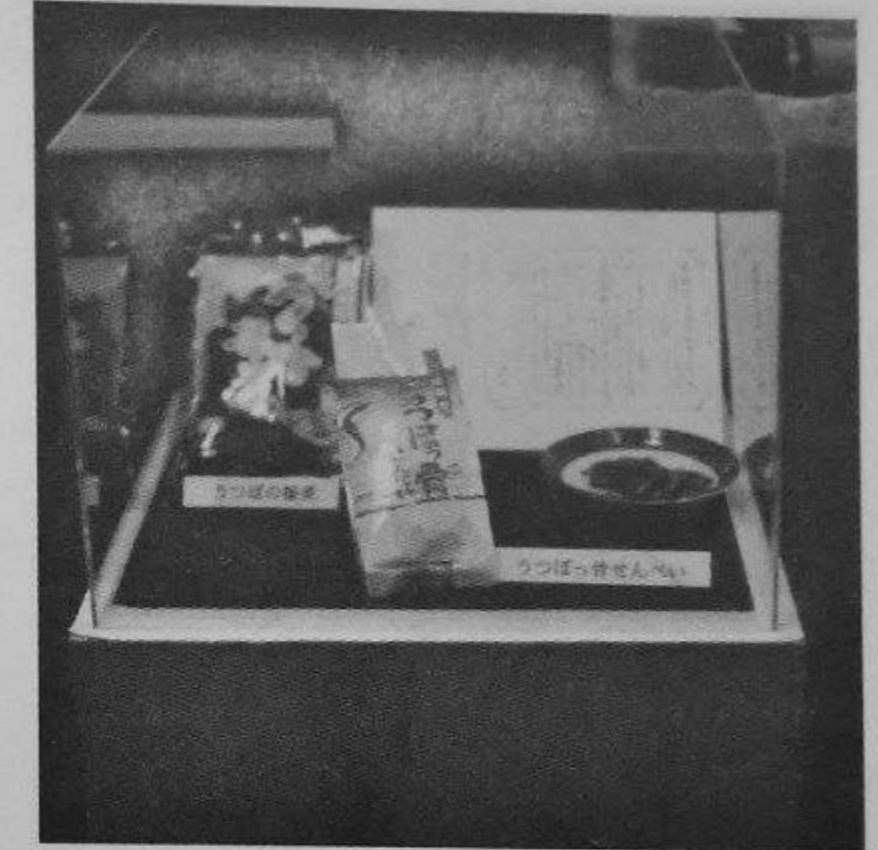


図14 ウツボの揚げ煮 (左側) とうつぼ骨せんべい (右側) (和歌山県 東牟婁郡)

甘辛く揚げた「ウツボ骨せんべい」、ウツボの肉を同じく甘辛く揚げた「ウツボの揚げ煮」がある(図14)。

16. ゲンゲ類 (魚類 ゲンゲ科)

ゲンゲは北陸、山陰地方で主にとれている深海魚である。富山の一般家庭では雑魚扱いであり、「下(げ)の下(げ)の魚」というところから「ゲンゲ」の名の由来がある(津田, 1990)。肉はトロミがあり味噌汁、唐揚げ、干物などにして食べられる。普段主に食べられているのはクロゲンゲ *Lycodes diapterus*、シロゲンゲ *Lycogramma zosta* であるがクロゲンゲの方が味はよい。

17. ムツゴロウ (魚類 ハゼ科 *Boleophthalmus pectinirostris*)

ムツゴロウは有明海だけに生息しているハゼ科の魚で、干潮時に巣穴からでてきて干潟の上の珪藻類を食べる。九州では焼いたり、甘露煮にして食されている。

18. ワラスボ (魚類 ハゼ科 *Taenioides rubicundus*)

ワラスボ(図15)もムツゴロウと同じハゼ科の魚で有明海だけに生息している。性格は荒く甲





図 15 ワラスポ (福岡県産)

殻類やゴカイ類を鋭い歯で引きちぎって食べる。目は退化して皮膚の下に埋まり、口しかないように見えるのが特徴である。その姿は映画「エイリアン」の映画のモデル(エイリアンの幼体)になったともいわれている。福岡県柳川市では干物などにして食されている。

19. ハコフグ (魚類 ハコフグ科 *Ostracion immaculatus*)

ハコフグは岩手県から九州南部の水深の浅い所に生息している。普通のフグとは異なり、体の形が四角で全体が硬く、体の表面にパフトキシンという毒はあるものの、肉は無毒なので、長崎県の五島列島ではこのハコフグを「みそ焼き」にして食べる(山下, 1998)。

調理はまず、ハコフグの表面をたわしで洗い、毒を落とす。次に腹を開き内臓をとりだし、玉ねぎ、生姜をみじん切りにしたものを味噌とまぜ、日本酒とみりんで味をつける。これをフグの腹に



図 17 エラブウミヘビ (沖縄県産)

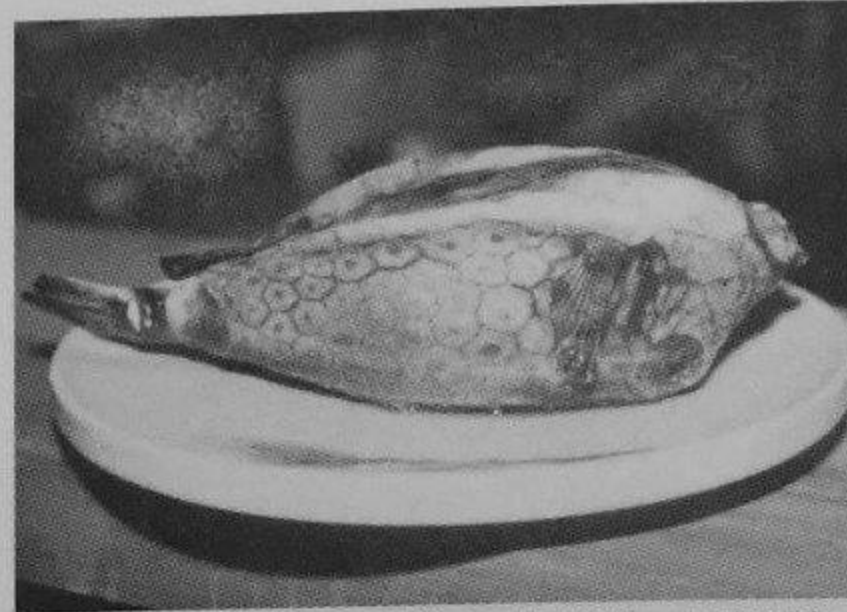


図 16 ハコフグの味噌焼き (長崎県 五島列島 撮影: 福江市観光協会)

もどして焼き上げる。9~10月が旬である(図16)。

20. エラブウミヘビ (ウミヘビ科 *Laticauda semifasciata*)

エラブウミヘビ(図17)は沖永良部島に多く生息しているところからその名がついたウミヘビで、性質はとてもおとなしいヘビであるが、毒は大変強く、ハブの80倍ともいわれる(白井, 1984)。

ウミヘビ食の始まりは昭和の初めであるといわれる。このころに沖縄でデング熱が大流行し、当時沖縄県には大した医療機関が無く、乾燥させたウミヘビを滋養薬としてその汁を飲んで病気を治したと記録が残っている(上江洲, 1988)。今では、豚足などと煮込みその料理を「イラプー汁」という料理名で食べられている。現在では、イラプー汁のレトルトパック商品もあり家庭でも簡単に食べることができる。またウミヘビからエキスを抽出した栄養補強食品もある。

四方を海で囲まれている日本は昔からその地域だけでなくずっと食べられてきているものもある。しかし世界中の海の食材が手に入る現在、昔からの味が失われつつあるのも事実である。今回は全てを紹介できなかったが、この本報を通して少しでも食べられる珍しい海の生物を知っていただければ幸いである。

最後にアクアコミュニケーションズの藤村健作

氏にはエチゼンクラゲの生体写真を提供していただいた。安田 徹氏にはエチゼンクラゲに関する論文や助言をいただいた。アクアスポット(佐賀県)の鳥巢浩司氏からは有明海の干潟生物に関する資料を、佐賀県鹿島市役所の松本直治氏、干潟展望館の岡本忠好氏には干潟生物に関する資料を御教示いただいた。天草郡龍ヶ岳町役場からはヒトデ食習慣に関する貴重な話を教えていただいた。また林田一郎氏にはミドリシャミセンガイ料理写真、イシワケイソギンチャクの料理写真を長崎県五島列島の福江市観光協会にはハコフグの味噌焼き写真を提供していただいた。桂浜水族館の盛田勝寛氏には「のれそれ」に関する助言をいただいた。北陸水中映像の大田希生氏には生物の採集に協力していただいた。ここに深く感謝の意を表する。

参考文献

芳賀啓喜. 1990. 三陸南海岸の食. pp. 153-163. 宮城の食事. 農山漁村文化協会. 東京.  
出井邦子. 2001. 塩辛百珍. 海鼠腸 (pp86-87)、

ホヤ (pp91). サライ. 13 (18).  
小林照幸. 2002. pp.203-210. 海洋危険生物. 文藝春秋. 東京.  
上江洲菊子. 1988. 人の一生と食べ物. pp.345-347. 沖縄の食事. 農山漁村文化協会. 東京.  
大島 廣. 1974. ヒトデの利用. pp. 169-170. ナマコとウニ. 内田老鶴園. 東京.  
陸田幸枝. 2001. 水母. pp. 74-77. サライ. 13(18).  
津田武美. 1990. 原色日本海魚類図鑑. pp294-298. 桂書房. 富山.  
山下欣二. 1998. 海の味—異色の食習慣探訪—. 八坂書房. 東京. フジツボ (pp95-99)、ヤドカリ (pp126-130)、ヒトデ (pp146-150)、ハコフグ (pp176-187).  
安田 徹. 2000. 1995年秋から冬に異常出現した巨大エチゼンクラゲ. 海洋沿岸域の環境変動とクラゲ類の大量発生に関する研究集会大会要旨. pp.11-14.  
安田 徹. 1995. 再びエチゼンクラゲの大発生. うみうし通信. (9): 6-9.