

# やぶなべ

青森県立青森高等学校生物部 発行

誌名	やぶなべ
号/発行年/頁	8 / 1962 / 23-27
タイトル	青森市周辺の貝類
著者名	竹内暁夫

自然を見つめる やぶなべ会 (青森)

## 青森市周辺の貝類

2年 竹内 暁夫

青森に来て半耳、今までに市内および周辺を歩きまわり、目に入る貝・手にふれる貝は一つ残らず集めた。最初から大した目的を持っていなかったのも、結果等何も出ていない。当たり前である。今まで集めた種類は100余種、ほとんど全部が海産である。フラキストーン線の奥下にあるというわけではないだろうが、秋田県でとれるのとはだいぶ違う。青森でとれる主な物は、アオイガイ（カイタク）、ホタテガイ、アカザラ、エゾマスリヒザラガイ、ワロウソクツノガイ、モスソガイ。擬軟体動物ではカメホオスキチョウチン等である。アメフラシ（青森県方言でウミネズミ）、アカニシ、ウチムラサキ(?)は非常に大きい。アメフラシは普通は10cmぐらいであるが、青森産のは倍の20cmくらいもある。水中で見るともつと大きく見え気が悪い。ホタテガイは日本で樺太と北海道の一部でしかとれないそうである。アオイガイはほとんど青森県以北である。アオイガイというのは別名カイタク

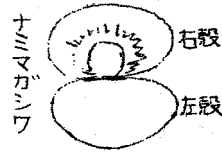
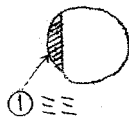
といい、白い殻は雌のタコが卵をこれに入れ携帯するための容器として石灰質を分泌して構成されたもので、雄にはない。アオイガイは大昔のアンモンガイと同じ仲間の頭足綱に入る。秋から初冬にかけての花や早朝に沖館、相馬町の岩壁附近、浅虫、小湊に泳いで来る。ほとんどとれないのは1cm内外の微小貝類、秋田県では細かいのだけ約250種とれる。浅虫付近のコトジツノマタ、テンスサ等の紅藻類の間を見ると、他では見られないきれいなオオヨウラクの子供、コウタカマツムシ・2cmくらいも潜れば5cmもある大きなオオヨウラクをとることができる。青森県で俗にカラスガイというのは、ムラサキガイの事で、本当のカラスガイというのは淡水産の30cm以上にもなる大きな二枚貝である。秋田ではツイタガイがほとんどでエソタマガイはまれで、青森では逆。

### 〔ホタテガイ紀行〕

昭和36年6月2日、行ける所まで歩いて行き採集してみようと思い歩いて行った。途中いろいろな貝や海藻をひろい、野内川河口まで行くと雨がひどく降ってきた。仕方ないので帰途につく。途中海岸から少しはなれている所に、1軒の作業場みたいな家が立っており、中に6~7名の男女がかまどみたいな物に薪をくべたり、話しをしたりしていた。そばにはホタテガイがたまっている籠が置いてあった。何をやるのだろうと見てみると、かまどみたいな物から、煮上っているホタテの入っている籠を出し、横に置いてある料理台の上で、殻から見柱等をはなし始めた。はなすと全部どこかへ運んでしまった。この頃には、この人たちとだいが話をするようになり、その光景を3~4枚カメラに収めた。そろそろ帰ろうかという時、トラックがまたホタテを取りに行くから乗せて行ってやろうといい、途中まで乗せて行ってくれ、また明日来るようにと言ってくれた。次の日、9時頃行ってみると、すでに1回目の料理は終わっていた。話しを聞いてみると、どこで話ぐい運っていたかは分らぬが、僕は今朝4時頃から手伝いに来るようになっていたようで、僕がくるのを1時間くらいも待っていて、あまりこないのの仕事にとりかかっていたというわけだそうです。2回目からはずっと僕も手伝わせてもらった。昨日のトラックが道の陸場からホタテを積んで来た。竹で編んだ籠から、金屋の大きな籠に200枚くらいずつ入れて、昨日見たかまどに入れ、約20分煮る。これは濃い塩水だそうである。煮上ると籠の水をきって料理台にあける。それを女の人們が待ちかまえていて、昨日見た通り、殻と身をはなし始める。殻を両側に開くと、まだ熱い身がころがり落ちる。落ちないの片方の殻で、くっついている方を貝柱のミミ<sup>①</sup>の部分<sup>①</sup>を切らないようにはぎ落とす。貝柱は竹のざるに入れ海水でザブザブ洗う。貝の表面には随分アカザテの子供や、エホヤ、フジツボ、ナミマガシワという貝等がいてくる。彼等はこれらをホタテを料理しながら食べてしまう。フジツボは彼らにとって海のパナナだそうだ。僕も食べてみたが、大しておいしいとは思わなかった。何でも食べるが、ナミマガシワだけは猛毒があるというので食べない。この貝を後で専門家に持って行ったら、すばらしい、リっぱな、大きな、完全な標本になるといつて喜ばれた。ナミマガシワとは、長径6cm短径5cmくらいの、乳白色又は淡桃色または淡い青色の二枚貝で、殻には直径1.5cmくらいのまるい穴がいており、ここから足糸を出し貝や小石に附着する。貝柱を海水で洗ったのは、水を節約するののかと思ひ、聞いてみると、水の節約ではなく海水で洗わないと身がしまらないからだそうだ。海水で洗う一

方、調理台では今はがした貝殻に手がきで真ん中に穴をあけ、下にある大きな籠にほおりこんでゆく。全く実に早くやる。料理台の上の殻を集める時、気をつけないと、ふちで指をスパッと切られる。籠に入れられた殻は全部まとめて裏の方に持って行く。裏の方には今までの殻が、山とまではゆかないが非常に沢山置いてある。殻をいらないならもらって行こうと思いつくと、さっき開けた穴に1.5mぐらいの針金を通し、1本の針金に70枚ぐらい殻をつけ、広島県等に送られ、カキの養殖の時、カキの親貝をとりつけるのに使うという事だった。針金に通した殻1本で150円にも売れるそうだ。前に述べた通り、ホタテガイは陸奥湾と北海道の一部だけしかとれず、数箇所他のいる人な貝にくらべて少い。北海道はわからないが、青森県では各漁業協同組合の間で、解禁日は6月1日～7月31日まで、どこの組合の船は何時から何時まで、1艘の船は何貫までしか取ってはいけない、という規則があり、これを破った船は密漁船というわけだ。とってよいのは生後数年の貝だけだそうである。年数は殻の表面の成長脈を見ればだいたいわかる。もちろん船にははかり等積んで無く、漁師は大体感でわかるという。とる時はハッシャク(ドレッジ)にひもをつけ、船でひっぱり、海底をひっかきまわしてとる。多くとれたら海にもどす。たとえ多くとって来ても、漁に出る船は何艘ということがわかっており、海岸から望遠鏡で見ている、帰ると一人漁業協同組合(?)に持ってゆき、とった貝をはかりで計るので、ごまかしはきかない。貝の子供は最初水中を漂っている。そこに杉の皮を流して附着させて後で集め、縦横20cm、深さ9cmぐらいの針金で編んだ箱の中で育て、ある程度成長したら、海に放流させるのである。次の船が入って来るまでの間に、貝柱は真水で煮られる。煮ていると水の表面にかわいた物ができてくる。これは製菓会社に売られ、菓の原料にされる。その後まわりのミミ<sup>②</sup>の部分を取り除かれ、さらにエラの部分と、出水口、入水口等の部分にわけられる。貝柱の部分は小さいのはそのまま、大きいのは(直径5cmぐらい)ミミ<sup>①</sup>を切らない様に4つ切りにされる。ミミの部分を取ると、貝柱の肉が全部バラバラになるそうだ。このあと貝柱はまた濃い塩水で煮られる。何故2回も洗うのかと聞くと、そこに乾してあるのを食べてごらんといわれ、食べる。次にこれを食べてみるといわれ、食べてみる。前者は塩水で煮た方、後者は真水で煮ただけの物である。塩水で煮た方はゴリゴリして身がしまり、おいしく塩味がついていた。真水で煮ただけのものは身にしまりがなく味も悪い。つまり2回煮ることによって身がしまり、味のつき方が違ふというわけだった。次に貝柱の部分とエラの部分は太陽の熱で乾される。乾してある所が日かけになると、すぐ日の当たる場所に移し変えられ、天気の良い日は朝5時頃からは晩は5時半頃まで乾し、すこしも光を無駄にしない。乾し上った貝柱は箱に積みられ汽車ホッポー。エラの部分は中華料理の高級材料、その他の部分は、この人たちの晩ご飯のおかずとなり、捨てる所は一つも無い。貝柱はほとんど全部、横浜、神戸へ送られて貿易品となり、残りのわずかはお土産品として売られる。結局僕は日本の貿易を助けた事になる。おみやげにホタテの一番おいしい時期の3.4年貝5個、時価300円程度をもらい、楽しくgo homeしました。晩のおかずは、おいしいおいしいホタテのフライでした。故郷にいるお父さま、お母さまに食べさせたら、どんなに喜んででしょう。

おしまい。



[青森市内及び周辺における貝目録]

斧足綱(巻貝)

にしきうす科 コシタカガンカラ、オオコシタカガンカラ、クホカイ、チクサカイ、エムチクサ、クビレフロスケガイ、キサコイシタミ、

ゆきのかさ科 ユキノカサ、アオカイ、コウタカアオカイ、コカモカイ、クサイロアオカイ、クモリアオカイ、

えそはい科 バイ、ミカキホラ、モスソカイ、ヒメエソホラ、

たまかい科 エムタマカイ、ツメタカイ、フロカイタマシ、ネコガイ、

えそたまきび科 タマキビ、アラレタマキビ、エムタマキビ、

あくきがい科 レイシ、イホニシ、オオヨウラク

むしろかい科 アオモリムシロ、アラムシロ、キヌホラ、

つたのは科 ベッコウザラ、ヨメカカサ、

ふところかい科 ムギカイ、コウタカマツムシ

みみかい科 トコアシ、クロアワビ、

うみにな科 ウミニナ、ホリウミニナ、

りゆうてん科 サザエ、スガイ、

あめふらし科 アメフラシ、クロヘリアメフラシ、

ふでかい科 ヒゼンツクシ、

まくらかい科 マクラガイ、ワタゾコホテル、

からまつかい科 カラマツガイ、

たけのこかにもり科 カニモリガイ、

いとまきほら科 ナガニシ、

ころもかい科 コロモガイ、

ぶどうかい科 タマゴカイ

ヒョウカむり科 カスラガイ

てんぐにし科 テシタニシ

むかでかい科 ムカデガイ

(陸貝)

させるがい科 ツムカタモドキキセル、チビキセル

おなじまい科 ウスカワマイマイ、アオモリマイマイ、ムツヒタリマキマイマイ、

なんばんまい科 ニッポンマイマイ

おかものあらい科 オカモノアラガイ

こはくがい科 コハクガイ

えんさかい科 ナンテマイマイ

(淡水)

ものあらい科 モノアラガイ、ヒメモノアラガイ

さかまきかい科 サカマキガイ

とげかわにな科 サワニナ

ひらまきかい科 ヒラマキミズマイマイ

たにし科 マルタニシ

斧足綱(2枚貝)

まるすだれかい科 ハマズリ、ワチムラサキ、アサリ、オニアサリ、カカミガイ、オーアサリ、オキシジミ、マツカセ

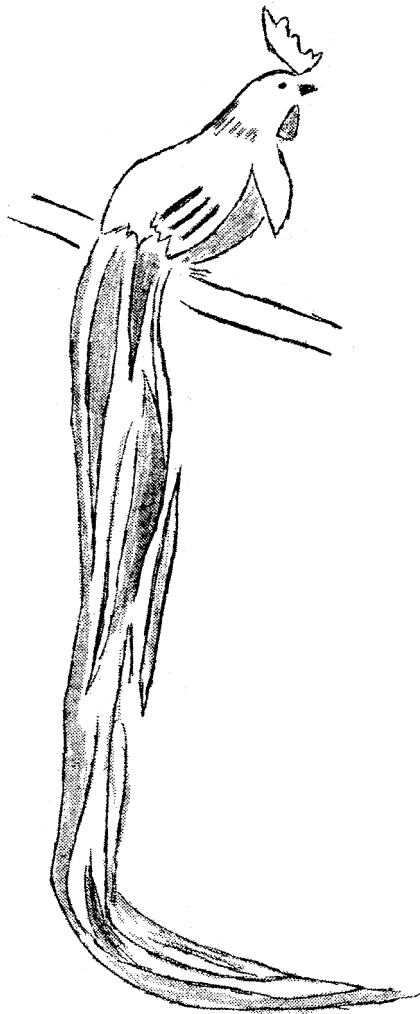
いがい科 ムラサキイガイ、イガイ、ヒバリガイ、ヒメイガイ、ムラサキインコ

につこうかい科 オオモモの花、サキガイ、ナビシラトリ

ふねがい科 アカガイ、コベルトフネガイ

いたやがい科 ホタテガイ、アカザラ

まてがい科 マテガイ、エリマテ  
 はかかい科 ハカカイ、ウカイ  
 ふたぼしらい科 ヤエウメ、ウソシジミ  
 たまきがい科 エゾタマキガイ、ベンケイガイ  
 いそしじみ科 イソシジミ  
 きくざるがい科 キクザル  
 ふじのはながい科 フジノハナガイ  
 なみまがしわ科 ナミマガシワ



つきかり科 ウメノハナガイ  
 かぶらつきかり科 ツキカイモドキ  
 そとおりがい科 ソトオリガイ  
 とまやがい科 トマヤガイ  
 いたぼがき科 イタボガキ  
 (淡水)  
 しじみ科 シジミ  
 どぶしじみ科 ドブシジミ

八枚貝綱

けはだひざらい科 ヒメケハタヒザラガイ  
 やすりひざらい科 エソヤスリヒザラガイ  
 うすひざらい科 ホソウスヒハラガイ

頭足綱

たこぶね科 アオイガイ

掘足綱

つのがり科 フロウソクツノガイ

計 110種

