

ISSN 1349-2683 CURRENT, Vol.14, No.1, Apr, 2013

CURRENT

[カレント]

52

Vol.14 No.1



トゲハネウミンダ *Ametodon serrata*

海がとても身近にある四国西南地域では、生業としての漁労だけでなく、日々の暮らしの中で海辺の生き物を利用する習慣がまだ残っています。春から夏にかけての潮のいい時期を選んで、近くの浜（磯）に下り、食べられる貝や海藻類を採るのが、この地域の海辺に暮らす人々にとって大きな楽しみの一つです（図1）。このような日々の暮らしの中にある生物利用の文化は、生物方言（＝地方名）、すなわち、この地方に昔から伝わる生き物の呼び方とともに受け継がれています。生物方言は自然と人の関わり合いの中で生まれた言葉であり、それを知ることは地域の自然や生き物についての理解を深めるだけでなく、自然と人の関わり合いや、その関係性の移り変わりを理解することにつながります。

そこで私はこの地域の海辺の生物調査に取り組む一方で、折に触れて漁師さんをはじめとした地域に暮らす方々から聞き取りを行い、生物方言やそのほかの漁村語彙、自然や生き物の利用に関する情報などを集めてきました。

今回は主に黒潮生物研究所がある高知県大月町西泊とその周辺の集落にすむ60代から80代の方を対象とした聞き取り調査で得られた情報を基に、古くは「月灘（つきなだ）」と呼ばれた大月町南岸地域における海岸生物、主に潮間帯に



図1. 「になひろい」「あさりほり」に興じる人々（大月町西泊）

出現する底生無脊椎動物の利用と生物方言について、紹介したいと思います。この前編では巻貝類（腹足綱）について取り上げます。

なお、磯の生き物の利用法や呼び名は地域性に富んでおり、町内でも地区によって異なる場合があるので、「うちんくではこう呼んでいる」というような情報がありましたら、ぜひお寄せください。〈にな類〉

潮の引いた磯で食べられる小型の巻貝などを採ることをこの地域では「になひろい」といいます。

「にな＝蜷」とは古くは古事記や日本書紀、万葉集にも登場する巻貝のことを指す日本古来の言葉で、この地域では磯に住む小型の巻貝全般を「にな」と呼んでいます。この「にな」にも様々な種類がありますが、最もよく利用されているのは、クマノコガイ *Chlorostoma xanthostigma* です。殻も身も黒いため「くろにな」と呼ばれており、「にな」の中でもっとも味のいいものと認識されています。「くろにな」によく似たものに「あかにな」と「まにな」があります。大月町西泊では、前者はヒメクボガイ *Omphalius nigerrimus*、後者はヘソアキクボガイ *Chlorostoma turbinatum* を指すようです。このうち「あかにな」は殻に藻類が付着して赤くみえることからついた呼び名ですが、夏になると食あたりすることがあるといわれており、「6月過ぎたら犬も食わない」とか、「あかにな食べたら味噌なめろ」という言葉が伝わっています。

その他の「にな」としては「ひしめ」（イシダタミ *Monodonta labio*）、「はなたれがい」（イソニナ *Japeuthria ferrea*）、「すなずり」（スガイ *Lunella coronatus coreensis*）などがあります。「はなたれがい」は粘液を多量に分泌することからつけられた呼び名で、土佐清水市の窪津では同様な理由から「よだれくり」と呼ばれています。また、「すなずり」は干潮時には砂に潜っていることからついた呼び名ですが、こちらは土佐清水市で



くろにな (クマノコガイ)



あかにな (ヒメクボガイ)



ひしめ (インダタミ)



はなたれ (イソニナ)



すなずり (スガイ)



にがにし (イボニシ)



おんめぶりぶり (アマオブネ)



たかつべ (ギンタカハマ)



ながれこ (トコブシ)



あなご (マアナゴ)



きりあい (マガキガイ)



うま (ヤクシマダカラ)



ぜんまい (オオヘビガイ)



くぼ (マツバガイ)



くぼ (ベッコウガサ)

図2. 各種の生態写真 ひらがな表記は地名、()内は標準和名

は「すなころがし」と呼ぶ地域があるようです。これらの呼び名はその生態をよく表しています。

「にな」は、基本的に塩ゆでにしておやつや酒の当てなどとして食べますが、研究所のある大月町西泊地区ではゆでた「にな」（主に「くろにな」を利用）の身の一つ一つ剥いて、貝飯（炊き込みご飯）の具にしたり、「てんぷら」と呼ばれる揚げ物に入れたりします。どちらも大変おいしい郷土料理です。

このほか、この地域の潮間帯にはアマオブネガイ科のアマオブネ *Nerita albicilla* が多産します。これは食用としてはあまり利用しませんが、昔、子供たちがこの貝殻を掌の中で転がして「ぶりぶり」と音を出して遊んだということです。そのため、大月町西泊などでは「おんめぶりぶり」と呼んでいます。三原村でも同様な遊びをしたそうで、こちらは「べそべそ」というようです。

<にがにしの仲間（レイシガイ類）>

磯の味覚として根強い人気のあるのが「にがにし」です。小型のアッキガイ科巻貝を広く、この名前で呼んでいるようですが、主にはイボニシ *Thais clavigera* のことを指します。イボニシは潮間帯に多産し、カサガイ類やフジツボなどを襲って食べる肉食性の巻貝です。塩ゆでにして食べますが、身に餌となる貝の殻を溶かすための酸を持っており、舌にピリピリとした苦みを感じます。この刺激が好きな人にはたまらないのです。

<あわびの仲間>

この地域の磯に多産するあわびの仲間（ミミガイ類）としては、トコブシ *Haliotis (Sulculus) diversicolor*、イボアナゴ *Haliotis (Sanhaliotis) ovira* などがあり、それぞれ「ながれこ」「あなご」と呼ばれています。これらの小型のアワビ類は重要な漁業資源であり、磯遊びの獲物としては一番いいものの部類に入ります。「ながれこ」は普通、潜って獲るものですが、十分に潮が引く日を選び、波打ち際にある大きめの石を頑張っ

てひっくり返していけば、泳がなくても採ることができます。また、「あなご」は干潮時の水面付近

にある岩のくぼみに隠れており、足場の悪い磯の岩の上を歩き回り、探して採ります。どちらも大変な作業ですが、この地域ではかなり高齢の方でもながれこ採り、あなご採りを楽しんでいます。これら小型のアワビ類は煮貝や貝飯の具として自家消費されます。

<その他の巻貝>

昔は高知県の足摺岬以西の海岸でも大型のアワビ類がたくさん採れたそうです。しかし、現在では海に潜ってもほとんどその姿を見ることはありません。大月町西泊では大型のアワビ類を「あわび」、または「しくち」「くちびす」などと呼ぶようですが、実物を見ていないので、それぞれの種類を指すのか、まだ確認できていません。

高知県や愛媛県で広く利用されているスイシヨウガイ科のマガキガイ *Strombus luhuanus* は、大月町を含む高知県西南地域では「きりあい」と呼ばれています。昔は波打ち際でも採れたといいますが、今は水深のあるところにしかいないので潜れる人でないと採れません。ちなみに愛媛県南予では「はしりんどう」と呼ばれます。

ニシキウズガイ科の中で比較的大型になり、円錐形の殻を持つ巻貝のことを大月町では「たかつべ」、あるいはその省略形の「たかっ」と呼んでいます。主にはギンタカハマ *Tectus pyramis* のことを指します。これは、潮間帯にも出現しますが、どちらかという海に潜って獲るものです。なお、大月町のお隣の土佐清水市での呼び名は「つめたか」で少し異なります。「たかつべ」の中でもニシキウズ *Trochus maculatus* のことは「よめなかし」といって区別しています。これはゆでると貝殻に身が引っ込んでとても取り出しにくいので、料理をする嫁さんが泣かされる（苦労する）というところからつけられた名前です。

中大型のホラガイ形の巻貝を大月町では「ぼっぼら」あるいは「ぼっぼらがい」と呼んでいます。足摺岬周辺では「ぼっぼ」といいます。大月町で「ぼっぼら」というとふつう磯で拾えるイトマキボラ *Pleuroploca trapezium* のことを指します。また、

タカラガイ類のことをこの地域では「うま」と呼んでいます。比較的大型で潮間帯にも出現するヤクシマダカラ *Mauritia eglantina* を主に利用しています。これは塩ゆでにして、スプーンなどを使い、上手に殻を割って身を取り出して食べます。

岩礁性潮間帯には岩に固着して暮らす変わり者の巻貝、オオヘビガイ *Serpulorbis imbricatus* がよくみられますが、これは「ぜんまい」と呼ばれます。殻を割って身だけを持って帰り、塩ゆでにして食べるそうです。また、その場で身を海水で洗い、生で食すという人もいました。

<くぼの仲間 (カサガイ類)>

大月町を含む高知西南地域では潮間帯に多産する笠形の貝を総称して「くぼ」と呼びます。主

にはヨメガカサガイ科の大型カサガイ類であるマツバガイ *Cellana nigrolineata* とベッコウガサ *Cellana grata* のことを指します。よく利用されているのはこの地域のどこの磯にいても多くみられるマツバガイです。煮付けや塩ゆでにして食べたり、貝飯の具として利用しますが、これは嫁さんが採る貝という意味で、「よめさんがい」と呼ぶこともあるようです。また、大月町大浦ではベッコウガサを「おなべ」と呼び、磯にベッコウガサを採りに行くことを「おなべをたたきに行く」というのだそうです。なんだか楽しい響きです。

次回後編では、ヒザラガイ類とその他のグループについて紹介します。

表1. 高知県幡多郡大月町南岸における潮間帯生物の生物方言と標準和名の対応 (巻貝類)

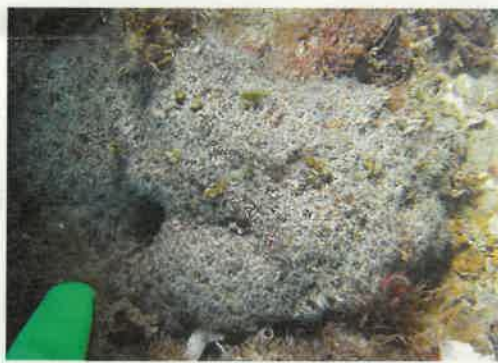
生物方言 (地方名)	標準和名および学名 (科名)
くぼ	ヨメガカサガイ科ほか、笠形貝類全般
くぼ、よめさんがい	マツバガイ <i>Cellana nigrolineata</i> (ヨメガカサガイ科)
くぼ、おなべ	ベッコウガサ <i>Cellana grata</i> (ヨメガカサガイ科)
ながれこ	トコブシ <i>Haliotis (Suluculus) diversicolor</i> (ミミガイ科)
あなご	イボアナゴ <i>Haliotis (Sanhaliotis) varia</i> (ミミガイ科)
あわび、しくち、くちびす	アワビ類、種不明 (ミミガイ科)
にな	小型巻貝全般
にな、くろにな	クマノコガイ <i>Chlorostoma xanthostigma</i> (ニシキウズガイ科)
にな、あかにな	ヒメクボガイ <i>Omphalius nigerrimus</i> (ニシキウズガイ科)
にな、まにな	ヘソアキクボガイ <i>Chlorostoma turbinatum</i> (ニシキウズガイ科)
ひしめ	イシダタミ <i>Monodonta labio</i> (ニシキウズガイ科)
たかつべ (たかつと)	タカセガイ類全般
	ギンタカハマ <i>Tectus pyramis</i> (ニシキウズガイ科)
よめなかし	ニシキウズ <i>Trochus maculatus</i> (ニシキウズガイ科)
すなずり	スガイ <i>Lunella coronatus coreensis</i> (サザエ科)
おんめぶりぶり	アマオブネ <i>Nerita albicilla</i> (アマオブネガイ科)
きりあい	マガキガイ <i>Strombus luhuanus</i> (スイショウガイ科)
うま	タカラガイ類、特にヤクシマダカラ <i>Mauritia eglantina</i> (タカラガイ科)
ぜんまい	オオヘビガイ <i>Serpulorbis imbricatus</i> (ムカデガイ科)
はなたれがい	イソニナ <i>Japeuthria ferrea</i> (エゾバイ科)
ぼっぽら	ホラガイ型巻貝、特にイトマキボラ <i>Pleuroploca trapezium</i> (イトマキボラ科)
にがにし	イボニシ <i>Thais clavigera</i> (アッキガイ科) ほか小型アッキガイ科

キクメイシモドキの群体は小型のものが多く、形は薄いドーム状をしています。写真のように群体の色が褐色、あるいは黒色で目立ちにくいので、私の中では地味なサンゴに分類されています。しかし、外見が地味な一方で、サンゴの中では異端ともいえる変わった特徴、生態をいろいろと持っています。

サンゴでは唯一骨格自体が黒く、骨の色を見れば一発で本種だとわかります。分布範囲も特徴的で、南は沖縄県から北は新潟県佐渡までと、国内では最も広範囲、かつ北まで分布しているサンゴです。四国周辺では、高知県ではもちろんのこと、広島県や岡山県などの瀬戸内海でも確認されています。

そして、私が一番驚かされるのは「え、こんなところに!」と叫んでしまうほど、他のサンゴではとても生息できないような過酷な環境で生き抜

くことができるタフなところ。干潮時に干上がるような場所で見られるのはまだ序の口で、泥っぽい内湾や常に濁っている港の中など、ほとんど砂泥に埋まった状態で見つかることがあります。そんなキクメイシモドキを見ると、「頑張れ!」と応援したい気持ちがわき上がってくると同時に、なぜ、わざわざ過酷な場所を終の棲家としたのか、ついつい考え込んでしまいます。



海藻の森をゆく No.8 ヒジキ *Sargassum fusiforme*

ヒジキはよく知られた海藻ですが、ヒジキが藻場をつくるホンダワラ類の仲間であることを知らない方もいるかもしれません。春から初夏にかけて、潮が引くと干出するような浅い岩場にヒジキの藻場は見られます。他のホンダワラ類と異なり、本種では、ホンダワラ類に共通して見られる「気胞（浮き袋）」に空気が入っておらず、棍棒状で身が詰まっているのが特徴です。

ヒジキの分布域はとて広く、北海道から沖縄、中国南部にまで及びます。四国でも、ヒジキは徳島県や愛媛県では一般的に見られるのですが、どうしたことが、高知県の海岸ではヒジキ藻場は極めて珍しい存在です。まるで、ヒジキの分布図をもとにして県境が定められたかのように思える程です。北海道から沖縄までの、幅広い水温環境で生育でき、さらに、干出するような過酷な場所でさえ生きられるタフなヒジキが、なぜ、高知

県の海岸には生えていないのか、いまだ納得いく理由を見つけることができずにいます。前述したように、ヒジキは気胞が浮き袋の役割を果たせないで、他のホンダワラのように流れ藻になることができません。もしかしたら、高知では何らかの理由でヒジキ藻場が一端失われてしまい、その後、他の場所から流れ藻として種が供給されにくいので、復活できていないのかもしれませんが。



「たつきし海辺のガイドブックづくりプロジェクト」が始まりました。

美しいサンゴの海が広がる高知県土佐清水市竜串湾で、海辺の自然観察を行う際に広く活用できるガイドブックをつくることになりました。

この取り組みはお茶の水女子大学が日本財団の助成を受けて進めている海洋教育促進プログラムの一環として行われるものです。ガイドブックづくりを通じて、地域の海に関する理解を深め、地域の自然の教材化とそれを活用する人々のネットワークづくりを進めることで、四国西南地域における海辺の教育活動の活性化を目指します。

今回のプロジェクトには地域の小学校、理科教育に携わる先生方、地域で自然解説や保全活動、地域振興に取り組む方々、関係する地区の方々、自然観察施設、環境省や海洋生物の研究機関など、多くの人々が参加しています。

これから夏にかけて、実際に竜串湾の海辺に出かけて、みんなで協力して調査を行い、竜串湾の環境と生物に関する資料や情報を集めていく予定です。また、ガイドブックづくりに向けた勉強会なども随時開催します。みんなでアイデアを出し合うことで、家庭や学校、あるいは社会教育の場で行う自然学習や海洋教育だけでなく、自然解説活動や観光案内などで竜串湾の海の魅力を伝える際にも広く活用できるガイドブックをつくる予定です。来年春の完成が楽しみです。



『公益財団法人黒潮生物研究所』への移行 ～新たなステージへ～

『財団法人黒潮生物研究財団』は、平成25年5月1日をもって『公益財団法人黒潮生物研究所』に名称を変更いたします。平成20年12月に施行された「公益法人制度改革」に伴って行われるものですが、当財団では、公益財団法人への移行を機に、設立後13年を経て見えてきたいくつかの問題点を整理し、改正する事としました。主な内容は以下の通りです。

1. 法人の名称の変更

これまででは、法人の名称は『財団法人黒潮生物研究財団』で、法人の活動拠点として『黒潮生物研究所』がありましたが、煩雑で間違いやすいのと指摘がありましたので、移行後の法人の名称は『公益財団法人黒潮生物研究所』としました。英文の名称は、従来研究所の名称として使用してきた“The Biological Institute on Kuroshio (略称BIK)”を使用します。

2. 活動の範囲の変更

これまででは高知県を主務官庁とする財団法人

でしたので、活動の範囲は原則として高知県内に限られていましたが、既に実質的に県外での活動が増えている事もあり、移行の申請先を国に変更し、活動の範囲を「本邦及び海外」としました。

3. 活動内容の明確化

これまでと内容が変わる事はありませんが、定款内で「調査研究」「保全対策」「普及啓発」を三本柱とすることを明記しました。

4. 決算期の変更

財団の性格上、国や地方公共団体の委託業務を行うことが多く、3月末決算では未収金や未払い費用が多く発生するため、決算期を1ヶ月ずらして、4月末決算としました。

新生『黒潮生物研究所』に、どうぞ今後ともご支援、ご協力をよろしくお願い申し上げます。なお、当財団にご寄附をいただいた場合には、所得税や法人税について寄附金控除をうける事ができます。

ふうぶ遊び



この間、近所のおばちゃんから「小学生の頃、浜で拾える“ふうぶ”という貝を使ってよく遊んだ」という話を聞きました。「ふうぶ」というのは、肩の張ったひし形に近い形をした1cmほどの小さな巻貝で、浜の砂がたまっているようなところで貝殻が拾えるそうです。春や秋に「ふうぶ」を拾い集めておき、あまり外で遊べない梅雨時や真冬の寒い時期などに「ふうぶ遊び」を楽しんだということです。遊び方はいくつかあったようですが、「ふうぶ」を指ではじき、ほかの「ふうぶ」に当てるという遊びをよくやったそうです。ようするにこれはおはじき遊びです。おはじきというとガラス製のものを思い浮かべますが、浜で拾った貝を使っていただけです。勝てば相手

の「ふうぶ」をもらい、負ければ取られるというシステムで、かなりの真剣勝負だったということです。集めた「ふうぶ」は箱などにためておき、友達に自慢したそうです。「ふうぶ」をたくさん持っていることが、当時の子供にとって一つのステータスだったわけです。何人かに聞いてみたところ、この地域で生まれ育った60代以上の人なら、だれでも「ふうぶ」を使って遊んだ経験があるようです。「ふうぶ」がどんな貝なのか、50～70年前の記憶をたどって、それぞれ説明してくれるのですが、話だけでははっきりわかりませんでした。そこで娘たちを連れて浜に行き、「ふうぶ」だろうと思われる貝をいろいろ拾ってきて、近所のおばちゃんに見てもらいました。「ふうぶ」の正体はフトコロガイの仲間でした。主にはフトコロガイ、タモトガイ、マツムシなどを指すようです。「そうそう、これこれ。いまでもあるんやね」とみんなとても懐かしがっていました。色が茶色っぽいのは「おばあちゃん」、白いのは「おじょうちゃん」、ごつごつしているのは「おとこぶぶ」、めったに拾えないふつくらと丸いものを「おたふく」と呼ぶのだとか。70年ぶりだといって遊び方も見せてくれました。今の子供たちにも「ふうぶ遊び」を紹介したいものです。「もの」に囲まれた時代に生きる彼らの間でも、意外と流行るかもしれません。(中地シュウ)

海水温データ (2013年1月～2013年3月)

	1月	2月	3月
月別平均値 水温	17.2℃	16.7℃	18.3℃

