



# とびっくす No.60

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suigi/> )

## 中海の美味！ウネナシトマヤガイ

### ～地元でしか食べられない汽水湖の幸を紹介～

「すもうあしこし」でお馴染みの宍道湖七珍と  
いえば、島根県に知らない人がいないほど有名で  
すが、中海でとれる魚介類は？と問われても答え  
られない人が多いのではないのでしょうか？実は中  
海にも数多くの「美味しい魚介類」が生息してい  
ます。例えば、アサリやカキは身入りがよく味が  
濃いと評判ですし、ヨシエビやヒイラギ(地方名：  
エノハ)、マハゼ(地方名：ゴズ)などでは中海の  
ものが他産地のものよりも美味しいと高い評価を  
得ています。



写真1 中海のウネナシトマヤガイ (ヨコガイ)

魚介類の中には、ほとんど知られていないにも  
かかわらず、こんな美味しいものがあつたの？と  
誰もが驚く一品もあります。代表的なものが今回  
紹介する「ウネナシトマヤガイ(地方名：ヨコガ  
イ)」です(写真1)。その濃厚な味わいは、吸物  
(写真2)、酒蒸しなど、素材が生きる調理法はも  
とより、それ以外の調理法でも美味しく食べるこ  
とができます。なお初夏～秋季が産卵期と推定さ  
れます。産卵が終わると身が痩せることから、旬  
は梅雨明け頃までといえそうです。



写真2 絶品！ウネナシトマヤガイの吸物

ところで本種は、二枚貝でありながらアサリや  
サルボウのように砂や泥の中にはほとんどおらず、  
カキ殻や石の隙間など変わった場所で生活してい  
ますのでなかなか見つけることができません(写  
真3)。そのこともあり、生息域は全国に広がるも  
のの、この貝を食用に供するのは、中海以外では  
青森県の尾駮(おぶち)沼や有明海の一部くらい  
で、その発見の難しさからか絶滅危惧種とされる  
水域もあるくらいです。



写真3 カキ殻に付着したウネナシトマヤガイ

## 水産技術センターで予備的な調査・研究が始まりました

島根県水産技術センターでは、その美味しさと特徴的な生態から新たな中海の特産品になると考え、まずは予備的な調査研究を始めることにしました。当センターではこれまで、サルボウガイの種苗生産技術を開発しましたが、この技術を応用すれば、種苗生産や垂下養殖などより早く結論を出すことが可能になるのでは、と考えております。

実はもう一つ、この貝には重要な特徴があります。それは島根大学などの研究によれば、海水に生息する貝でありながら、塩分の低い水に抵抗力があり、また貧酸素にもある程度耐性があることです。中海では梅雨時期には大雨による急激な塩分低下、夏季には貧酸素水のはい上がりが見られ、ほぼ同じ水深帯に生息するアサリでは、淡水の流入による低塩分化により大量死を起こすことがあります。ウネナシトマヤガイは塩分の低い環境下でも生息可能なことから、淡水の影響が強い浅い場所での増養殖も可能と考えられます。

## 進捗状況

進捗状況…とはいってもまだ調査研究が始まったばかりですし、生態的なことも全く未解明なのでお話しできることはわずかなのですが、サルボウやアサリの研究を応用することで、採卵や幼生飼育については、ある程度可能でした（写真4・5）。もちろん色々な難題を克服していかないといけないので、今日明日というわけにはいきませんが、今後技術開発を進め、中海の特産品を目指して調査・研究を進めていければ、と考えております。



写真4 卵や精子を放出し、水槽が白濁している様子

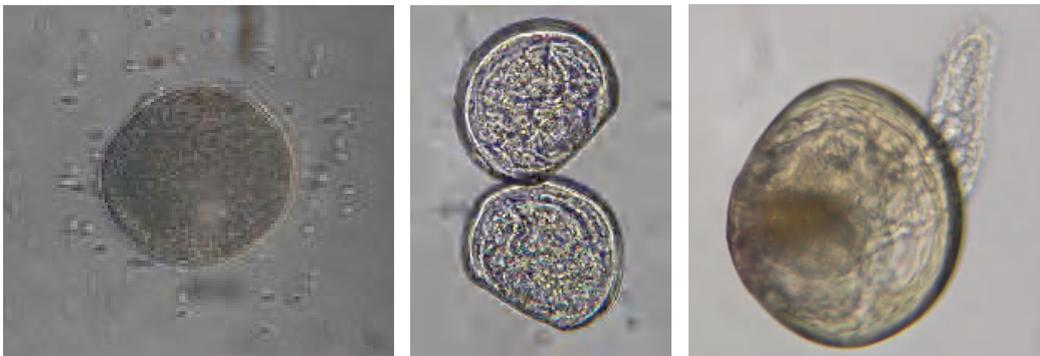


写真5 ウネナシトマヤガイの成長の様子

(左:受精卵、中:D型幼生期(ふ化後3日)、付着期直前(ふ化後約2週間))

島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1

TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079

ホームページ: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>

E-mail: [suigi@pref.shimane.lg.jp](mailto:suigi@pref.shimane.lg.jp)