水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

おさかな瓦版　No.74　タイラギ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-03-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 水産研究・教育機構 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001388

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

水産研究・教育機構 NEWS LETTER

おさかな瓦版

No. 74
2016. 11

シリーズ：貝 第6回

タイラギ

ふーちゃんのトピックス

千歳さけますの森さけます情報館からのお知らせ

千歳さけますの森のキャラクターが「さけ ますみちゃん」に決定！

FRA

第6回

タイラギ

～巨大な高級二枚貝～

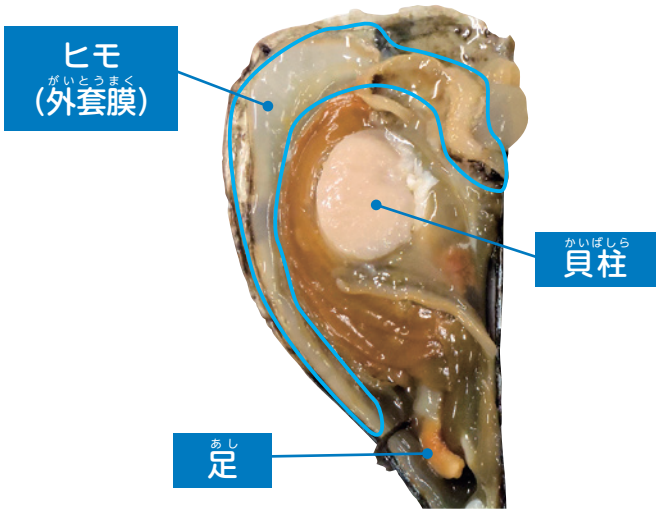
1　タイラギ

タイラギ（1）は、「たいらがい」、「たちがい」などと呼ばれる大型の二枚貝ですが、私たちがスーパーや魚屋さんで目にすることはほとんどありません。

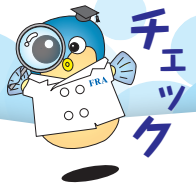
日本のタイラギは九州から北海道南部にいます。おもに水深10メートルよりも深い砂や泥の海底に、貝がらのとがったほうを下にし刺さるようにしてすんでいます。

三角形で、貝がらの長さが30センチを超える大きな貝です。寿命は10年ぐらいとみられています。通常、潜水器漁業（チェック）で漁獲され、おもに巨大な貝柱を食用とします。刺し身でもあぶりでも濃厚な味が楽しめますし、ヒモと呼ばれる外套膜や足もコリコリとして、ほかの二枚貝にはない味が魅力です（2）。

現在、寿司ネタで「柱」といえばホタテガイの貝柱を使った握りですが、かつて江戸前の



2　タイラギの体



潜水器漁業

タイラギのように、深いところにすみ、素潜りではとるのが難しい貝類を潜水器具をつかってとる漁法です。タイラギをとる場合、漁師さんは潮に流されないよう、80キロもある潜水器具をつけ、エアーホースをとおして船の上から送られてくる空気と命綱を頼りに、水深10～20メートルの海底を2時間も歩いてタイラギをとります。冬の海底は暗く冷たく、潜水病になったり、サメにおそわれたりする危険もあります。漁業の中でも、とくに気力と体力が必要といわれています。

潜水器具

寿司で「柱」と言えばタイラギでした。東京湾には今でもタイラギが生息していています。しかし、東京湾の奥に広がる「三番瀬」と呼ばれる干潟の周辺には毎年稚貝が数多く発生するものの、夏に海底の酸素がなくなると激減するということを繰り返しています。手に入りにくくなったタイラギはいつしか高級二枚貝となり、江戸前のタイラギの握りは１貫千円以上もするそうです。

九州の有明海はタイラギの主要産地として知られていて、かつては１～３万トンも漁獲されていました。しかし、現在ではほとんど獲れません。水質悪化で酸素が少なくなって死んでしまったり、「立ち枯れ」という、身がやせた状態で海底から突き出て死んでしまったりすることもあります。原因は、海底が砂ではなく泥でおおわれるようになってきたことなどが考えられていますが、まだはっきりしたことは分かっていません。

2　タイラギの養殖場（左）と海中につるすネット（右上）

水産研究・教育機構では、タイラギを専用のネットやカゴに入れて海中につるして養殖する技術や、これまで難しかったタイラギの稚貝を大量に生産する技術など、いろいろな研究開発に取り組んでいます。今は高級料亭やお寿司屋さんでしかお目にかかれないタイラギですが、近い将来、スーパーや魚屋さんにも並ぶ日が来るように研究を進めていきます。　（松山 幸彦）

あんじい：ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

謎の炎はタイラギの漁火だった

九州の八代海では、昔から冬の大潮の午前２時ごろ、海の上に数百とも数千とも言われる炎が見られることから、別名「不知火海」と呼ばれておった。この謎の炎「不知火」の正体をあばこうと、明治時代に調査が行われたのじゃ。その結果、この炎は漁師さんのたいた松明の火だとわかったのじゃ（※）。夜中、漁師さんは松明で照らしながら干潟を歩いてタイラギをとっておった。冬は真夜中に大きく潮が引くので、タイラギもとりやすいのじゃ。

※「不知火・人魂・狐火」神田 左京著（中央公論新社、1992年）より

ふーちゃんのトピックス
Fuchan's Topics

千歳さけますの森
さけます情報館からのお知らせ

千歳さけますの森のキャラクターが「さけ ますみちゃん」に決定！

さけ ますみちゃん

北海道の千歳さけますの森のオリジナルキャラクターが決まりました。女子美術大学の学生さんがデザインしてくれた14点のキャラクターの中から、「さけ ますみちゃん」が来場者などの総選挙で、みごと1位に選ばれました！ 投票、ありがとうございました。今後、いろいろな場所で活躍する予定です。かわいがってくださいね。

愛称：さけ ますみちゃん
年齢：千歳（1,000歳）
性格：元気で明るいしっかり者の女の子。トレードマークはいくらのカチューシャ。おしゃべりが大好きで、お客さんがくるとついつい「さけ」について力説しすぎてしまう。でも実はシャイな一面もあり、うれしいときや、恥ずかしいときは、ほっぺが赤くなってしまう。

さかなたちとふれあえるコーナーもあるよ！

さけます情報館では、秋から冬にかけて、サケの卵に触ったり、サクラマスの幼魚にエサやりができたりする体験コーナーをたくさん用意しています。
だれでも参加できるので、ぜひ遊びに来てね！

千歳さけますの森
さけます情報館

〒066-0068 北海道千歳市蘭越9番
北海道区水産研究所 千歳さけます事業所内
☎ 0123-23-2804
◉開館時間 10：00～16：00 ◉入館料 無料
◉休館日 月曜日（祝日の場合は開館）・年末年始（12月27日～1月5日）

http://hnf.fra.affrc.go.jp/sakemori/

★JR千歳駅より車で15分
道央自動車道 千歳ICより車で15分
（国道36号、道道支笏湖公園線経由）

ふーちゃん と ふっくん：あんじい仙人のもとで修行している研究員です

おさかな瓦版 No.74（2016年11月発行）

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構
質問の送り先・お問い合わせ先：広報課
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3
クイーンズタワーB 15階
TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2702
ウェブサイト http://www.fra.affrc.go.jp/

さかなやエビ、カニなどの水産動物や海藻のことでわからないことがあったら、広報課までハガキを送ってね。<聞きたいことの内容>、<学年>、<住所>、<名前>を忘れずに書いてね。ふっくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙写真

タイラギ

魚の国のしあわせ
水産庁の主唱する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています
リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。