

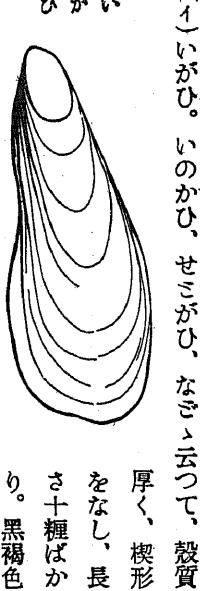
貝類と海藻

堀のぶ子

これからいよいよ海水浴の期節になります。小さい子供さん方も砂遊びに、海邊あさりに、色々興味ある生活を送るゝだゝ思ひます。そこで東京近くの海邊で時折目にふれる貝類と海藻について書かしていただきませう。先づ貝類から、一枚貝の方を先に上げて見ます。

一 いがひ科

潮が引いた岩の割れ目や凹みなどに捕つて附いてゐる貝で、或人は猪の耳のやうだからいがひ云々なさき云つた事を聞いて居ります。これにも數種あります。



ひがひ 厚く、楔形をなし、長さ十粂ばかり。黒褐色

の表皮をもつて居るが、往々動植物なさの着生してゐる事があります。貝絲(足より出でるるもの)を出して、岩などに着生してゐますが、何處の海でもよく見られるものあります。

(一) けがひ。いのかひのすつさ小形なもので、形も色もいのかひによく似てゐますが、貝殻に棕櫚毛状の毛を密生してゐます。

(二) ひばりがひ。けがひに似て、毛が少く、色も淡くて紅色を呈してゐます。



ひがひくじやくがひ。岩の割れ目で水の中にある時は、特に紅の美しく見える貝です。

を具へてゐます。

一 はまぐり科

殻の蝶鉗は大抵兩片に三ヶ宛の分開せる歯を持つて居て、種類が頗る多く、形、彩色、彫刻等も變化が著しいものです。普通見るものは

(イ) はまぐり。之は説明するまでもないでせう。

(ロ) あさり。之も潮干狩でお馴染の物であります。殻の表面に縱横布目状の彫刻があり、色も薄茶、黄褐色、紫、灰色等、様々であります。また模様も斑紋に實にいろいろあります。

(ハ) おきあさり。蛤に大變よく似てゐて、殻がもつゞ厚く、總體が扁平で、三角形に近い形をしてゐます。色は白色、淡黄色の地に、放射状の帶又は線紋を持つてゐます。九十九里の北の方なぎで、蛤と一緒にこれるが、肉は蛤より強い。大きさは四榧ばかりあります。

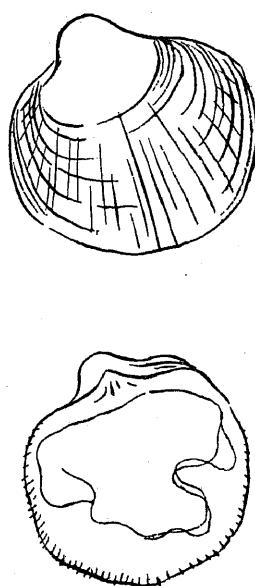
(ニ) おきしじみ。よく波打際に打ちあげられてゐるのを見ます。貝殻が圓くて高く、しかも厚く、殻の内面の周圍に細い歯を持つてゐます。殻の表面は淡褐色で細い筋が澤黃褐色で、縁に添つて濃い褐色の筋があるだけです。それ

山あり、内面は白く、縁邊が淡紫色をおびてゐます。

三 うばがひ科

(イ) うばがひ。これは干した肉を干物屋で見る事が出来ます。一名ほづき貝とも言つて、罐詰として知られてゐます。生きたまゝの物は九十九里濱以北、三陸地方で見られます。大變に大きな貝で、長さ十榧から二十榧にも達します。大變に大きい殻で、脹れた橢圓形をしてゐます。暗褐色の表皮を被つてゐて、肉は非常に美味で軟いものです。

(ロ) しほふき。これも潮干狩であさりごよく間違へて、子供達が採るものであります。殻の形もざつゞ圓く、殻頂が高く、表面があさりのやうに、色々な色や模様がなく、



で少し慣れた者には一目で見分けがつきます。肉は食用となるが味はよくありません。

(ハ) ばかりひ。殻が他のものに比べて薄く、形も長く、殻頂もひくい、長さ七八厘、表面は黄褐色で、殻頂から放射状の黒褐色の模様があります。足が長く、赤く屈曲してゐます。肉の味はよくないがその貝柱が喜ばれて使はれます。

四 あかがひ科

あかがひ。これはまた酢の物、鮨等に大變喜ばれる貝であります。大變圓つこい貝で、表面は暗褐色の鱗片狀の表皮を被り、四十條内外の放射肋を具へ、その縁邊に歯狀の刻目を有し、蝶鉗線は一直線をなしてゐます。

五 かき科

かき。海邊を散歩して、かきの殻又はその破片が目につかない事は殆どない程、かきは廣く散布してゐる貝であります。非常に美味な貝で、養分があるのと、本邦ばかりでなく、歐米でも食用貝として重ぜられてゐます。

左右兩片はこれまで上げた貝の様に、等しくなく、左片は深く身を入れ、右片は平に蓋のやうについてゐます。殻は幾つかの層からなつてて、表皮の方から離れるやうに見える内韌帶を有し、肉痕は中心の後に位し、蝶鉗に歯なく、他物に附着して生活するので足は發達してゐません。

六 ほたて貝科

(イ) ほたてがひ。これは貝殻として海岸に打ち上げられて居るのを見ること東京附近では殆どありません。大きなものは鍋として、小さなものは皿として使はれてゐます。これは青森、北海道等、北の方に多く産するもので、貝は右片は深く、左片は扁平です。往々兩片を開閉して海中を跳躍する事があるさうです。蝶鉗線は一直線をなし、中央に韌帶を容れる孔があります。殻の表面は淡紅褐色で、内面は白く、中央に大きな柱の痕があります。大部分のもので二十厘以上に達するものがあります。頂點から放射状に多くの溝があり肉柱は大きくて、甚だ美味であります。

(ロ) いたや貝。いたや貝の小さな殻がよく海邊に打ち上

げられてゐるのを見ます。昔から杓子などに使はれて居ります。ほたで貝に非常に似てゐますが、小さくて、十種に達するものは稀であります。

殻の放射線が十三條位で、ほたで貝より少い。之は南海に產し、肉はやはり美味であります。

(ハ)つきひがひ。江の島あたりに行くと、貝の皿を賣つて居るが、あれは月日貝です。圓くて扁平、表面は平滑にして光澤強く、一片は紫褐色、一片は淡黃白色であるため、月日のやうに感じて、さう名づけられたものでせう。

七　まで貝科

までがひ。殻は長形で、圓筒をつぶした様な形、長さ十

糧ばかり、幅は一糧半位

です。滑な角質の表皮を

被り、普通の二枚貝類

は大分形が異つてゐます。淺海の砂中に鉛直の穴を穿ちて棲息してゐます。潮干狩にいつた時など、その穴に少量の食鹽を入れると、躍り出るのは稻毛あたりでも時に見ることが出来ます。勿論肉は食用になります。



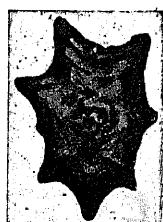
以上は一枚貝に屬するものですが、卷貝類で目につくものは、

一　ひざらがひ

橢圓形で、長径が一糧から三糧位あります。内側の腹足で岩に附いてゐます。中央に八

個の板殻が節状にあつて、徐々に岩上を匍匐し、之を離すと、玉むしの様に腹部に向つて彎曲するものです。

一　うのあし



しあのう

大體は圓錐狀

をなすが、頂が

低く、周圍は不規則に切れ込ん

で居て殻頂から

十條内外の放射

助があります。

かさ貝は巻を半開きにしたやうな形であるが、その周縁は不正な橢圓形をしてゐます。よめがかさも岩についてる貝類で、殻頂が少し前方に傾いて居る笠状のもので、色は褐灰色であり、大きさは五種ばかりあります。

四 きくのはながひ



うのあしによく似て居るが、形がもつと正しく、濃褐色の地に白色の放射脈がはつきり三ついて居

形をしてゐます。
五 になばい、長さ一種ばかりの小螺で、海邊に多く產し、波浪に晒されて紅、紫褐色等の美彩を放つものです。
海岸の砂中に混在してゐます。

六 あはび

これは説明するまでもなく、よく御承知のもので、やはり貝貝の一種であります。螺旋塔が大變に低くなつて、殻口が大きく殆ど全部を占めてゐます。



大形のきさごで、直徑四五種、長さ一二種ばかり、螺旋七回、縫合の直下が凹で居ます。表面は滑で、淡褐色の地に黒色又は暗褐色の火炎状の模様があります。肉は食用になります。

九 だんべきさご

一〇 おほへびがひ、管状の貝殻を持つて居て、蛇が巻きついて居る様な形をしてゐます。太さ小指程で、海岸など歩いてもあまり完全な物は得られないが、破片はよく見かけます。

七 こじがひ

あはびに酷似し、小形で、長さは六七種、肉は食用となり、美味であります。

八 きさご

長さ一種半、高さ八耗ばかりの卷貝であります。螺旋は約六回、體層大きく、縫合の直下が稍々脹れてゐます。色

は灰青色で、細かい模様があります。子供等はこの殻でおはじき遊びをするものです。



ひがためつ

一一 みみずがひ

へびがひよりも遙に小さくて、高さは六糧位、殻頂は普通の螺旋状を呈するが、下の方は次第に離れて不規則になつてゐます。色は灰白色又は淡褐色であります。

一一 くまさかがひ

低い巻貝で、直徑は五糧、高さは三糧位あります。殻の

表面に他の二枚貝の貝殻を膠著させてゐる一風變つた貝を見ることがあります。

一三 つめたがひ

大形の巻貝で、殻の直徑は十糧に達するものを見る事があります。體層は非

常によくあります。體層だけが非常に大きく發達して、縁邊と體部の向ひ合ふ所に齒を生じ、表面は滑で美しい色や斑紋を持つてゐるものが多いのです。主に本邦の南部の方に産するが、細工物裝飾品玩具等に用ゐられます。種類が非常に多いけれども、こもんだから、めんだから、ほしだから等はよく見うける種類であります。

一五 ほらがひ

なしてゐます。殻質が重厚で表面は茶褐色であります。

大きな巻貝であります。

一六 ぼうしうぼら

山伏が持つて歩くほらがひは大島、臺灣等の海で産する

直徑は五六糧、長さは二十糧位あつて、ほらがひに似て

いが、子供達が喜んで玩ぶ貝であります。

この貝は酸を出

して、二枚貝類の殻頂に孔をあけます。打ち上げられた貝殻に直徑三耗位の孔のあいてゐるのを見る事があるのはこの貝のしわざであります。卵は七八月の頃、波打際の砂上に卵嚢になつて點在してゐる、半月形、灰黒色のびるくしたものであります。

一四 たからがひ

巻貝の體層だけが非常に大きく發達して、縁邊と體部の向ひ合ふ所に齒を生じ、表面は滑で美しい色や斑紋を持つてゐるものが多いのです。主に本邦の南部の方に産するが、細工物裝飾品玩具等に用ゐられます。種類が非常に多いけれども、こもんだから、めんだから、ほしだから等はよく見うける種類であります。

色は白地に赤褐色の美しい斑紋を持つてゐます。

一七 やつしろがひ

大きさは二十厘米位から十厘米位あります。體層は非常に大きい、殻には横に並んだ溝が通つてゐます。淡褐色の地に濃褐色の斑紋があります。

一八 あくきがひ

魚の脊骨のやうに、貝の下の方に突起になり、體もその突起にも澤山の脊骨から出る魚の骨のやうに突起が出てゐます。ほねがひの一種であります。

尚貝類は非常に多いので、さてもこゝに挙げた位では九

牛の一毛位といふ所であります。しかしこれ位にしておいて海藻について述べて見ませう。

八月中旬過ぎに、少し波の高かつた翌朝、海邊に出て見る。色々様々な海藻が打ちあげられてゐます。ちよつとも見る。あまり澤山な種類もない様であるが、少し丁寧に見る。實に様々なものがあつて、紅藻類などはとても美しいものがあります。

海藻の標本を作るには、採集した海藻を鹽^{ナatrium}か何か大きな

器に淡水を満し、此の中に入れます。するご形も生きてる様になり、枝ぶりをよく整へて下に臺紙を入れます。そして臺紙ごと水から上げて上に布をかけ（不要になつたぼろで結構）、新聞紙の間に入れて上から重石をおく。始は一日に一回位づゝ新聞紙を乾燥したのを取換へれば、一二週間に海藻は自分から出した糊で臺紙にびつたり貼り付いて立派な標本が出来ます。布は上の紙につかない爲であるから、乾いたならば取去ればよいのです。普通中部地方で見られるものは

一 緑藻類

(1) あをさ。干して、あをのり、ごくつて賣られて居ます。

體は綠色の薄片の葉状で、周縁に波状の皺があります。大きさは普通十厘米から二十厘米位で、干潮線近くの岩や他の海藻上に群生してゐます。

(2) あなあをさ。あい、あをさによく似て居るが、葉面に小孔が多くあります。

(3) あをのり、あをさと同じく、本邦沿岸各地に産します。常に圓盤状の根を有し、糸状の莖を出し、長さ二十厘米

に達する物もあります。莖は中空圓柱狀であります。

(4) みる、模の模様にみる、使つてあるのをみることが

あります。根は圓錐狀で、

あります。この四種類も皆よく似てるが、分けて説明して見れば、

圓柱狀の莖が出てるま

す。規則正しく數回叉狀

に分れ、各枝は更に扇狀

に擴つて房狀をなし、幾

本も莖が出る、全體が丁

度模様にあるみる、同じ

やうになります。莖も相等硬くて太い、表面はざらざらし

て、先にいつてもあまり細くならないものです。色もみる

色といつて、暗緑色であります。

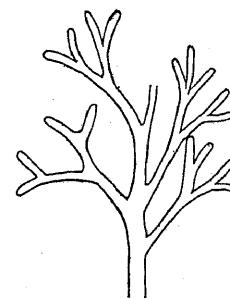
(5) たまみる、質はあるの様であるが、球狀をなしてゐ

て、直徑二三厘のものが多いやうであります。

二 紅藻類

(1) てんぐさ類

寒天を製する主要原料で、てんぐさ、ひらくさ、おにく
さ、ひげもぐさ、といいあい等あります。深紅の美しい物



(1) てんぐさ。根は糸状に分岐し、體は扁壓にて細く、

不規則の枝を出し、枝は又羽狀に數回分岐してゐます。全

長二十厘米に達するものは大なる方で、根元の枝は先の方の
より順次に長くなつてゐます。

(2) ひらくさ。てんぐさよりも莖が太く、やはり扁壓で、
枝の大きいものは肋を有してゐます。枝はやはり羽狀に分
岐して居るが、小枝はてんぐさほどはつきり出でず、檜の

葉の如くなつてゐます。太さも二十厘米から三十厘米に達する

ものがあります。

(3) おにくさ。ひらくさに似て、莖に中肋があり、分岐

します。

(4) ひげもぐさ。といいあい等あります。之は前の三種に比べると、すつと外觀

が美しくなく、枝は檜の葉のやうに細い筋からなつてゐる、粗糙で、然も一種の黄白色の海綿が枝について居るので、體色が乾くと白色の如く質が軟骨様であります。ちよつと破片を見るといつぱりのあしこいふ感じがするものです。

紅藻類でなほよく見るものに、次のやうなものがあります。

(2) つのみた

糊として壁などを塗るに用ひられます。莖は扁壓で短く、

幼きものは芻子型、大き

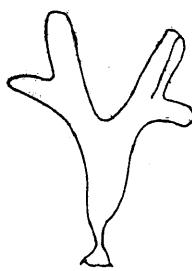
なものは、一二三回叉状に

分岐し、先端が圓く、幅三種、長さ十二三種位に達します。之もよく採れる一種であります。

(3) こまちつのまた

色が紅が濃くて叉状に分岐する有様なのは、つのみたによく似てゐるが、莖が細く長いものです。

(4) さきかのり



莖はつのみたの様に薄く幅廣く分岐した枝が廣く先の方に小枝を出し、先が圓くなくて切つた様になつてゐます。

鮮紅色で美しいものです。

(5) かばのり

つのみたの様なのが、莖から數枚出て、枝の先がつのまたより細小に分れてゐます。

(6) すぎのり

てんぐさに似て居るが、枝が不規則に分岐し、各枝は羽状又は叉状の小枝を出し、不規則に見えます。

(7) むかでのり

海邊で時々見掛ける物です。之は薄い幅廣い莖に小枝が對生して、丁度ひかでの體に足が出来る感じのするもので、長さ二十種位に達します。

(8) をごのり

刺身のつまみに使ふ綠色の海藻がをごのりであります。體は圓柱狀で細く、枝は叉状に、或は羽状に、不規則に出で小枝をつけ、小枝は又一二回分岐します。長さは三十種から一米に及ぶものがあるさうです。採集した物を少量の石

灰を混ぜた水で煮れば、美しい鮮緑色に變つて質も稍々硬くなり、前述のやうに食用になります。

(9) ふのり

衣服の洗濯等に糊として用ゐらるゝものです。之も紅藻類の一種で、體は中空叉狀に數回分岐せる葉を有してゐます。主に南の方に產するが、日常使はれるためこゝに擧げたのです。

(10) なみのはな

打ちあげられた海藻の中に、鮮紅色の細かい種類を見る事があります。體が薄く扁平で、非常に美しいもので、長さは七八纏あります。

三 褐藻類

海岸に打ち上げられて一番多く見るのはもくの種類である。

(1) ほんだわら

各地の沿岸の深所に生ずるが、時に打ち上げられて居る事があります。全長は一米から二米にも達するが、大抵はその一枚位を見る事が多いのです。葉は披針狀で、縁に淺

い缺刻があり、中肋なく、氣胞は小豆大で、先端に小さな突起があります。莖は三稜形で下の方は捻れています。ほんだわらは御承知の如く正月の飾りに使はれるものです。

(2) いそもく。長さ十二三纏より三四十纏に達し、もく

の類としては小さな種類であります。莖は細く圓く、小葉は長刀狀をなし、氣胞は短柄で倒卵形であります。

(3) ジョロモク。大きさ三十纏位から一米位のもので、左右に枝を分ち、枝が皆同一面にあります。小葉は扁平で、

小さく披針形であり、氣胞は柄を持つて居て長卵形、先端が尖つてゐて、體の上部にばかり附いて居ります。

(4) あかもく。黃褐色を呈し、大きなものは五米にも達するものがあります。葉は細長く扁くて中肋を有し、下部は幅廣く、上部のものは幅も丈も小さくなつてゐます。斜に切れ込みがあつて互生し、氣胞は、圓柱狀で頂上に小葉をもつて居ります。

(5) おほばもく。之も打ち上げられて居るのをよく見るが、非常に大きなもので、全長は二米に達します。莖は圓柱狀で叉狀に分岐し、葉は幅二纏、長さ一三十九纏に達し、

切れ込みなく、中肋が明で、厚く硬いものです。氣胞は大きくて少く扁壓で、長徑三纏、短徑一・五纏ばかりあります。そしてその頂上に小葉を有つてゐます。

是等も、類の外に、よく見るものがあります。それは

(6) あらめ。ミ

(7) かじめ、ミであります。

兩方とも五十纏から一米位に達するもので、わがめに似てゐるが、莖が太く長く先の方に葉がついてゐます。あらめは莖の先が二叉に分れ、その先に皺のある幅三纏位の細長い葉をつけてゐます。あらめは厚さもかぢめより厚いものです。かぢめは莖の先が一つで、その先にわかめに似た葉を持つてゐます。

(8) うみごらのを。黒褐色の總状であつて、葉は杉の葉

のやうに細小で、鱗片狀について居るが、莖の先の方に行

くと小枝を出して附いてゐます。獸の尾の様な形をしてゐるのでこの名がある譯です。

(9) うみうちわ

今迄挙げたものミ全然形が異つて、扇を開いた様な形を

し、縁邊は半圓形で切れこみなく、圓い縁に添つて數個の輪狀の生長線があります。質は厚くて硬いものです。

この他ひじき、わかめ等は食料品としてよく知られて居るが、今挙げたやうなものは主に肥料沃度の原料として多く用ゐられるものです。

以上で極めて有りふれた海藻の種類を挙げたつもりであります。百聞は一見に如かずですから實際採集して、標本などに作つて見るこ、大變よく解るし、興味も出て來るものであります。尙ほ生活の狀態養殖等については述べなかつたのですが、是等について研究すれば一層の興味がある事こそ思ひます。唯小さな海産物學者が澤山出来る事を期待しながら以上貝類ミ海藻ミに關して解説した次第であります。

先月號の東京昭和保母養成所主催夏季保育講習會

の廣告中土川五郎先生のお遊戯の時間は四時間ミなつてをりますが十四時間の誤りでございました

から御承知下さいませ。