

アオイガイの正体見たり！

昨秋、タコが作った貝殻が、石狩浜にたくさん流れ着きました。

「いしかり博物誌」第72回(12月号)でも紹介されたアオイガイです。紙のように薄く白い、渦巻き状の殻で、内側はぼつかりと空洞になっています。この中に入っていたはずのタコは、いったいどんなものだったのでしょうか。どうしても見てみたくなりました。

アオイガイの軟体部(タコの部分)はカイダコとも呼ばれ、卵を産んでふ化させるために、メスがこの殻を作ります。温・熱帯海域に生息していますが、昨年10～11月、石狩浜をはじめ道内各地の海岸で、アオイガイが大量に漂着しているのが相次いで発見されました。

と言っても、石狩浜で見つかるのは空っぽの殻ばかり。流れ着いた時にあったはずの中身は、すぐにカモメやカラスなどに食べられてしまうのでしょうか。海辺にある資料館としては、なんとか標本を手に入れた。タコ入りアオイガイを探し続けましたが、一向に

見つかりません。

ところで、中身を食べてしまうのはカモメだけではありません。1982年、島根県沖で定置網に大量にアオイガイがかかるので、中身のタコを市場に出してみようです。するとけっこう売れ行きがよく、6千匹以上も出荷されました。酢のものや煮付にするとおいしかったとか。昨年秋季に石狩周辺でアオイガイをたくさん拾ったある人は、その中にタコ入りも見つけたそうですが、なんと、炒めて食べてしまったそうです(こちらは、あまりおいしくなかった、とのこと...)。

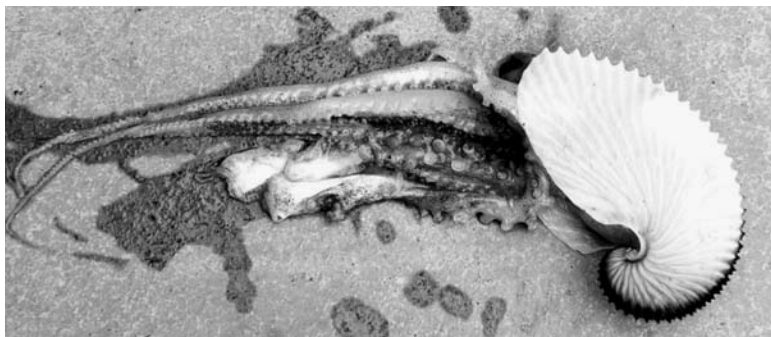
そんなところへ、「小樽市大浜で中身が3個体採集された」との情報が入りました。発見したのは札幌市の福田さん一家。なんでも、カモメに先を越されないよう夜明け前から砂浜を歩きまわって探したそうです。福田さんと、最初に連絡を受けた札幌市博物館活動センターのご好意で、1個体を資料館でいただきました。とうとう念願のアオイガイの正

体とご対面！

カイダコは、殻から出してみると一見ふつうのタコでした。しかし二つ大きな特徴があります。4対8本ある腕のうち1対が、扇のように大きく平べったくなっているのです。実はこれが石灰分を分泌し、あのアオイガイを作り出す「道具」だったのです。

しかしカイダコの生体は、生活様式や寿命、分布範囲、なぜ大量漂着するのかなど、まだまだ分からないことだらけ。もし見つけたら資料館までご一報ください。むやみに食べないでくださいね...

(志賀健司)



▲殻を持つのはメスだけ。メスの大きさは30cmくらいになりますが、オスは同じ種類とは思えないほど小さく、2cm以下しかありません。(撮影:福田さん)



▲アオイガイの中身、カイダコ。大きく平べったい腕(※タコに8本あるのは足ではなく腕)で殻を作ります。(撮影:福田さん)

■文化財課・いしかり砂丘の風資料館 ☎62-3711

✉i-museum@bz01.plala.or.jp

■石狩浜海浜植物保護センター ☎72-3240

✉ihama@city.ishikari.hokkaido.jp