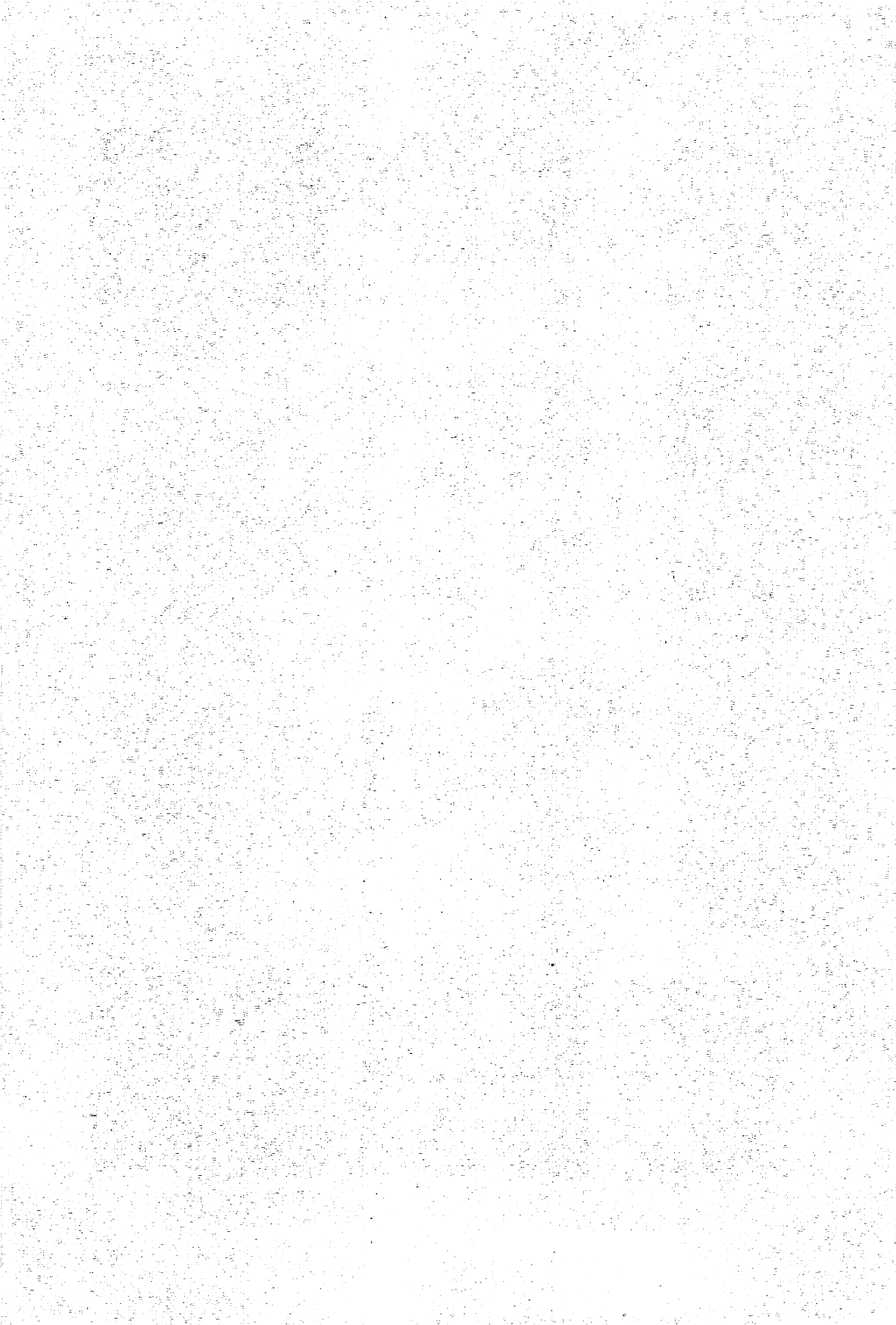


貝 類 <県本土編>

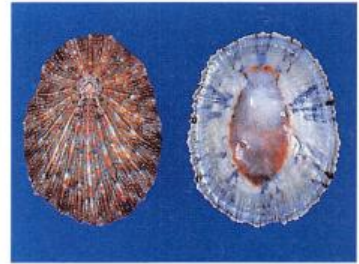




× $\frac{1}{5}$



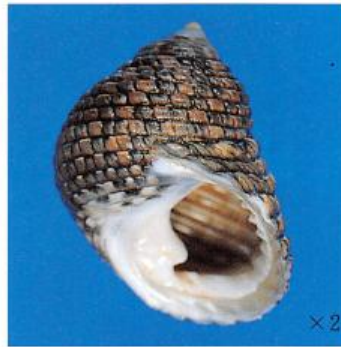
× $\frac{1}{2}$



233 ヨメガカサガイ (97)
(ツタノハガイ科) × $\frac{3}{4}$



×1



×2



×1

234 ギンタカハマガイ (101)
(ニシキウズガイ科)

235 イシダタミガイ (97)
(ニシキウズガイ科)

236 キサゴ (105)
(ニシキウズガイ科)



× $\frac{3}{4}$



× $\frac{2}{5}$



× $\frac{1}{3}$



× $\frac{2}{3}$

237 ウズイチモンジガイ (97)
(ニシキウズガイ科)

238 サザエ (101)
(リュウテンサザエ科)

239 ウラウズガイ (97)
(リュウテンサザエ科)

240 マガキガイ (105)
(スイショウガイ科)



×1



× $\frac{1}{5}$



× $\frac{3}{6}$

241 ツメタガイ (106)
(タマガイ科)

242 メダカラガイ (98)
(タカラガイ科)

243 ハツユキダカラガイ (106)
(タカラガイ科)



244 ヤツシロガイ (106)
(ヤツシロガイ科) × $\frac{2}{3}$



245 ビワガイ (107)
(ビワガイ科) × $\frac{1}{2}$



246 オニサザエ (101)
(アケキガイ科) × $\frac{2}{3}$



247 イボニシ (98)
(アケキガイ科) × $\frac{1}{3}$



248 パイ (107)
(エゾバイ科) × $\frac{2}{3}$



249 ミクリガイ (107)
(エゾバイ科) × $\frac{1}{3}$



250 ヒメイトマキボラ (102)
(イトマキボラ科) × $\frac{2}{3}$



251 マクラガイ (108)
(マクラガイ科) × $\frac{3}{5}$



252 ハルシャガイ (108)
(イモガイ科) × $\frac{1}{3}$



253 クロスジグルマガイ (108)
(クルマガイ科) ×1



254 エガイ (98)
(フネガイ科) × $\frac{3}{4}$



255 サルボウガイ (103)
(フネガイ科) × $\frac{1}{4}$



256 タマキガイ (104)
(タマキガイ科) × $\frac{5}{6}$



257 クジャクガイ (99) × $\frac{1}{6}$
(イガイ科)



258 ツキヒガイ (103) × $\frac{1}{6}$
(ツキヒガイ科)



259 イタヤガイ (102) × $\frac{1}{2}$
(イタヤガイ科)



× $\frac{1}{3}$

260 ヒオウギガイ (102)
(イタヤガイ科)



× $\frac{1}{2}$

261 ケガキ (99)
(イタボガキ科)



× $\frac{4}{5}$

262 モクハチアオイガイ (109)
(ザルガイ科)



× $\frac{1}{2}$

263 ハマグリ (104)
(マルスダレガイ科)



×1

264 オキアサリ (104)
(マルスダレガイ科)



× $\frac{2}{3}$

265 アサリ (105)
(マルスダレガイ科)



× $\frac{2}{3}$

266 バカガイ (109)
(バカガイ科)



×2

267 ナミノコガイ (109)
(フジノハナガイ科)



×2

268 カバザクラガイ (110)
(ニッコウガイ科)



269 クチベニガイ (110)
(クチベニガイ科)

×1



270 マテガイ (110)
(マテガイ科)

× $\frac{1}{2}$



271 ヒメナガツノガイ (111)
(ツノガイ科) (右端) × $\frac{3}{4}$



272 ヒザラガイ (96)
(ヒザラガイ科)

× $\frac{1}{6}$



273 マルタニシ (112)
(タニシ科)

×1



274 カワニナ (112)
(カワニナ科) ×1.2



275 マシジミ (112)
(シジミガイ科)

× $\frac{3}{8}$



276 ヤマタニシ (114)
(ヤマタニシ科)

×2



277 アズキガイ (114)
(アズキガイ科)

×4



シイボルト キュウリキ ナタマメ
コギセルガイ キセルガイ ギセルガイ

278 キセルガイ (114)
(キセルガイ科)

×1



279 ウスカワマイマイ (113)
(オナジマイ科)

× $\frac{1}{2}$



280 ツクシマイマイ (113)
(オナジマイ科) × $\frac{1}{2}$

貝を探しに出かけよう



鹿児島県には約 4,000種の貝がいるといわれ、貝類の宝庫です。海に限らず、河川や湖沼から陸地まで、貝はどこでも採集できます。また、冬は表面に出て活動しない貝（陸産貝など）もありますが、季節による違いはあまりないので、年間を通して採集できます。

生きた貝を海に求めて……岩場では波打ちぎわから干潮時の潮だまり、岩の上面、下面、すき間など、少しずつ異なった環境を探るのがよく、砂浜では、干潮時に貝の潜ったあとなどを手がかりに探すのがコツです。店頭で売られている貝も意外に種類が多いです。

貝殻ひろい……砂浜の波打ちぎわに落ちている死殻（打上げ貝）ひろいも楽しいものです。干潮でなくても手軽に多くの種類が集められますが、こわれた貝殻が多いのが欠点です。

淡水産の貝たち……種類はあまり多くありませんが、川や池、田んぼなど水のあるところで見つけられます。山間の溪流から農村を経て都市の溝^{にぎい}まで、貝は生活しています。

陸産の貝たち……カタツムリなどがそれで、雨上がりなどは樹幹にはい出てきますが、いつもは落葉の下、石の下、樹幹の割れ目、倒木、葉の裏などについています。入念に探すと、20種ぐらいはどこでも採集できます。大形で特徴のはっきりしたものから名前を覚えましょう。

楽しい標本の作り方

1. 良い標本の条件

- (1) 形がきちんとしていて、色や模様があり、自然のつやがあること。
- (2) 親貝（成貝）であること。巻貝では、口の部分が完全にできて、厚くなっていたら成貝。子供の貝（幼貝）では、形・色・模様などの特徴がでていないことが多い。
- (3) 巻貝には、ふたをつけること。ふたの裏表・上下が反対にならないように注意。
- (4) 二枚貝は、二枚の殻が左右そろっていること。

2. 生貝は煮て肉を抜く。巻貝で肉が残ったものは腐らしたあと水を入れて強くふり出すと、抜ける。ゴムホースを細くして、水を口から勢いよく注ぎこむと確実に抜ける。

3. 打上げ貝はこわれていないものを選び、ピンセットや歯ぶらしを使って水洗いをする。

4. 二枚貝は、両方の殻を合わせて糸で結ぶ。

5. 巻貝のふたのあるものは、口の中に脱脂綿などをつめ、ふたをのりづけする。

6. 手ごろの大きさの標本箱を準備し、わくを作った中に綿をしき、似ている貝を近くにならべ、のりづけする。ガラスのふたをつけたほうがよい。

7. ラベルに貝の名前（和名）採集地・採集年月日を書く。



貝 類

路傍300種のうち貝類50種を解説してあります。また、これらの種類と似ていてまぎらわしい貝もありますので、それらを似た貝として取り上げ、簡単な区別点を説明しました。それで、ついでに探しだせる貝もいくらかあると思います。

1. 50種は、鹿児島県本土に普通で、貝殻の特徴がはっきりしていて、区別のつけやすいものを選びました(右表)。

探し方から分けると、

- (1) どこでも簡単に生貝が採集できるもの (20種)
- (2) 大潮のとき入念に探すと生貝が見つかるもの (20種)
- (3) やや深いところにすむが、打上げ貝は多く、生貝も魚屋で入手できるもの (10種)

分類(グループ)	巻貝	二枚貝	ツノガイ	ヒザラガイ
場所				
海	23	17	1	1
淡水	2	1	0	0
陸	5	0	0	0
計	30(種)	18	1	1

2. 解説にあたっての種類のまとめ方は、生息している場所によって大別しました。

- (1) 岩浜にすむ貝 潮間帯(浅いところ) 10種
干潮線以下(比較的深いところ) 7種
- (2) 砂浜にすむ貝 潮間帯(干潟など) 13種
干潮線以下 11種
- (3) 淡水産の貝 3種
- (4) 陸産の貝 5種

3. 場所は上記2の区分に、鹿児島県本土で特別多い地域を例としてあげました。

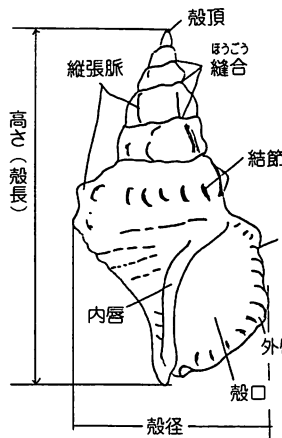
4. 解説は主として殻の特徴を述べましたが、利用の方法、貝にまつわるエピソードなどもつけ加えてあります。

5. 似た貝 上述

6. できるだけ学術用語はさけましたが、言い換えの難しいものは使っています。

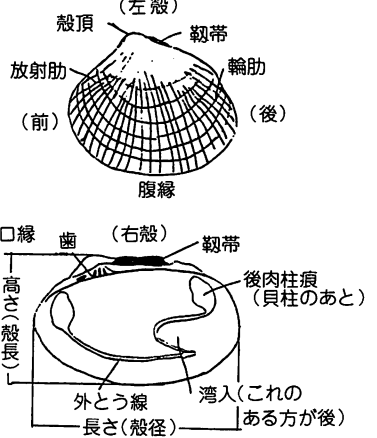
貝殻部位の名まえ

(巻貝)



幼貝は外唇の特別な肥厚はない

(二枚貝)



二枚貝の前後左右の見分け方

殻の内側に外とう線の湾入があったら、湾入のある方が後ろです。湾入が左にあったら左の殻、右にあったら右の殻です。生貝では、足の出る方が前で、水管の出る方が後ろになります。

岩浜の貝類

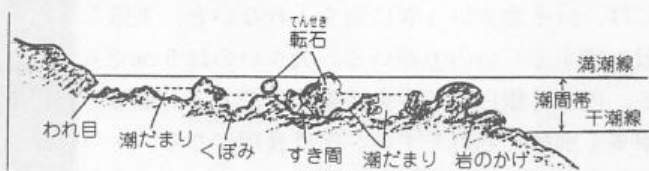
岩浜（岩礁地帯）の地形は、下図のようになる。

● 満潮線—大潮の満潮のときの海面

● 干潮線—大潮の干潮のときの海面

● 潮間帯—満潮線と干潮線の間で、大潮のとき干上がる場所

● 潮だまり—タイドプールともいい、干潮のときに海水の残っているところ



潮間帯の貝類

潮間帯は貝の種類も多く、大潮のときは採集しやすいが、どこでもよいというのではない。まず、海藻やコケみたいなものがついているところがよい。これは干潮線に近くなるほど多くなる。動ける貝は潮が引くと、岩の割れ目、くぼみ、岩かけ、潮だまり、転石のすき間などにかくれてしまうので、こんなところを探すときよい。石を起こしたら必ず元のように戻しておく。

簡単にとれるものもあるが、採集には、くぼみにいるもの、吸い付いているものなどをとるために、ピンセット、いそ金（ドライバーでもよい）が必要である。

普通に見つかる貝は、米粒くらいの小さなものまであげたら 100種類ぐらいにはなると考えられる。

272 ヒザラガイ（ヒザラガイ科）

場所 満潮線付近の岩の割れ目やくぼみにしっかりくっついていて、県下どこでもごく普通にみられる。

解説 貝の仲間であることは、あまり知られていない。はがすには、いそ金が必要である。はがされると腹の方に丸くなるので、「じいが背」または「ひ皿・膝皿貝」ともいう。肉は厚く食用にもなるが堅い。標本にするには、ホルマリン液に浸し、



ヒザラガイ

肉が腐らないように固定してから乾燥させる。

似た貝 満潮線から 1,000m の深海まで、日本産でも約 100種が知られている。みな似ていて殻は 8 枚でよろいを着ているようで、8 枚貝ともいわれる。

まわりの肉帯上のとげが極端に不ぞろいなのはリュウキュウヒザラガイ、肉帯に横縞が見られるのは、ニシキヒザラガイである。

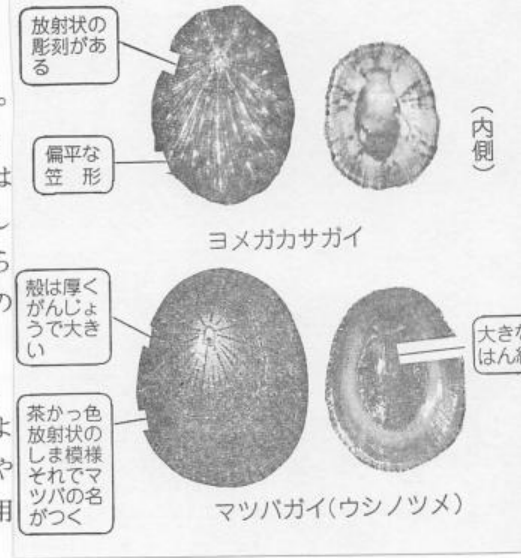


233 ヨメガカサガイ (ツタノハガイ科)

場所 比較的平坦な岩面に群がってくっついている。県下どこでもごく普通に見られる。打上げ貝も多い。

解説 偏平な笠形の貝で岩面に吸い付いている。はがすには、いそ金でいっきに力を入れないと、失敗したら殻を壊すくらいの力がある。大きいのは5cmぐらいある。内側は銀白色で中央は茶褐色である。個体の変化が多く別種とされやすい。肉は食用になる。

似た貝 マツバガイはヨメガカサガイより大きく、がんじょうで、表面の彫刻はあまりない。さざ波のような縞模様のあるものをウシノツメガイといい、やや深いところの転石のすき間などにいる。肉は厚く食用になる。



235 イシダタミガイ (ニシキウズガイ科)

場所 満潮線付近の浅い所に群がってすむ。砂浜の岩でも見られる。

解説 大きいものは大人の親指の先の大きさにもなる。殻の表面は暗緑色で、彫刻の様子からイシダタミガイの名がつけられた。ふたは黄色の薄い革質で丸い。食用になる。

似た貝 イシダタミガイよりやや深いところの転石を起こすと、色の黒い巻貝が多くついている。食用になるので「黒みな」という名で売られている。表面の彫刻と底の様子で区別される。

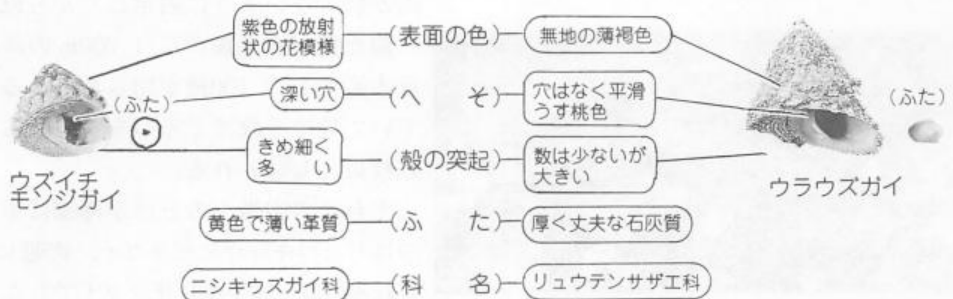


237 ウズイチモンジガイ (ニシキウズガイ科)

239 ウラウズガイ (リュウテンサザ工科)

場所 とともに干潮線に近い所の岩かげ、転石のすき間などにいる。県下どこでも見られる。

解説 大きさ、形ともによく似ているので同種とみなしやすい。区別点は次のとおりである。



242 メダカラガイ (タカラガイ科)

場所 干潮線に近いところの転石をおこすと、生貝が見つかることがあるが少ない。県下全般に見られる。打上げ貝をさがした方が簡単である。

解説 小形のタカラガイで、巻貝らしい形をしていないが、殻を壊してみると巻貝であることがわかる。タカラガイの仲間には日本産で約 100種もあり、みんな美しい光沢をもっている。これは、生きているとき肉（外とう膜）で殻全体を包んでいるからである。この光沢は人工では出せない。ニスなどを塗ってごまかす人もあるが、お化けみたいである。



メダカラガイ

似た貝 下の写真は、打上げ貝で見つかる小型のタカラガイである。



ウキダカラガイ ナシジダカラガイ チャイロキヌメダカラガイ アヤメダカラガイ カモンダカラガイ サメダカラガイ シボリダカラガイ カノコダカラガイ コモンダカラガイ

247 イボニシ (アクキガイ科)

場所 岩の表面、すき間などに群生している。打上げ貝も多く、県下全般に見られる。

解説 大きいものは大人の親指大にもなり、色・形ともに美しさのない平凡な貝である。肉は苦いので、「にがみな」ともいっている。また、ほかの貝（カキなど）に穴をあけて肉を食べる海のギャングでもある。



群生しているイボニシ



ウネレイシガイダマシ ヒメヨウラクガイ レイシガイダマシ シマレイシガイダマシ

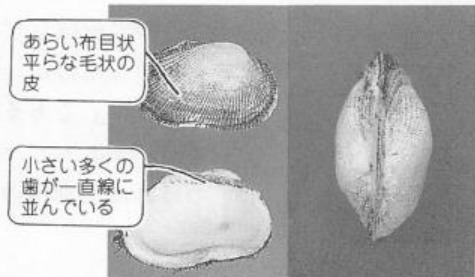
似た貝 いわゆる「にがみな」の仲間は、大きさ・殻の特徴・すむ所など似たものが多くまぎらわしい（左写真）。モドキもダマシも「似ている」という意味のことばである。

254 エガイ (フネガイ科)

場所 岩のすき間やくぼみにぎっしりつまって足糸（貝がだす糸）で岩についている。

解説 大きさは4 cmぐらいで、殻は白色である。肉が多くてうまい。

似た貝 カリガネエガイ・ベニエガイ（殻が赤褐色）、フネガイなどが似ている。打上げ貝も多い。



あらい布目状
平らな毛状の皮

小さい多くの
歯が一直線に
並んでいる

エガイ

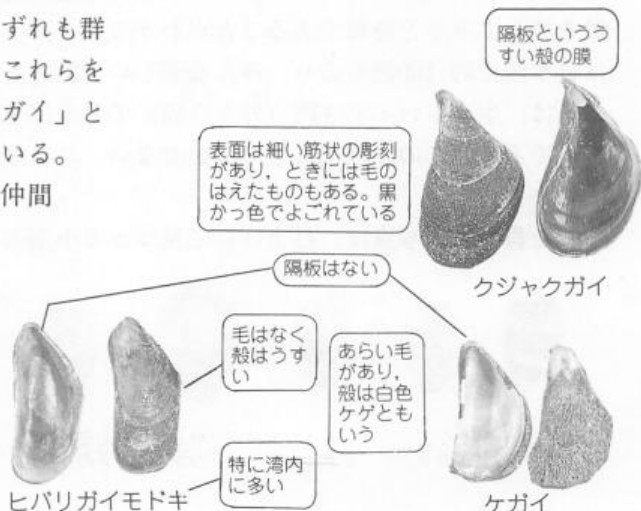
257 クジャクガイ (イガイ科)



場所 岩の表面やくぼみに群がってくっついている。足糸で岩についているので、いそ金が必要である。どこでも普通だが、場所によっては全然つかないところもある。

解説 似た貝が多くいずれも群生する。これらを「カラスガイ」と

群生するヒバリガイモドキ もいっている。
似た貝 いわゆる「カラスガイ」の仲間



ムラサキイガイは10cm近くにもなる大型のイガイで、黒紫色のにぶい光沢の薄い殻をもつ。ヨーロッパ原産であるが、現在鹿児島湾の竜ヶ水・花倉・桜島などで大繁殖を続けている。

261 ケガキ (イタボガキ科)

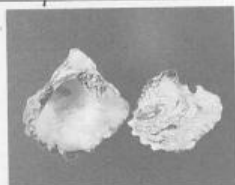
場所 岩の上面に群生し、どこでも普通に見られる。はだしで岩場を歩いたとき、足にとげがささるのはこの貝のせいである。

解説 殻は浅く偏平で、左殻で岩にくっつき、右殻(上の殻)は黒紫色をしている。大きいものは4cmくらいあり、肉は小さいが食用になる。

似た貝 オハグロガキはケガキの中にまじって分散してついでるので目立つ。両方の殻の縁は波状で、濃い黒紫色をしている。

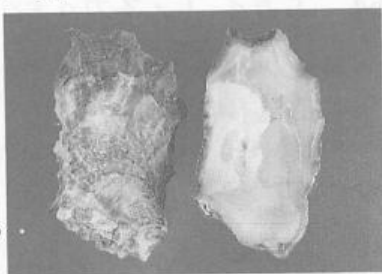


殻の縁はのこぎりの歯のよう、濃い黒紫色をしている



オハグロガキ

マガキは川口など淡水のまじるところの岩や杭などに群生する。これを養殖したのが、販売されている「食用ガキ」である。殻は波状にうねるがとげはない。マガキガイとカイをつければ、別種の巻貝の名前となる。



マガキ

干潮線以下の貝類

干潮線以下深さ10~20mぐらいにすむ貝で、大潮のときまれに干潮線付近で見つかることもあるが、たいていは潜ってとるか、網にかかってくるのをとる。それで、一般の人には生貝の採集は無理である。しかし、食用貝として魚屋、朝市で売られているし、打上げ貝も拾える。

231 クロアワビ (ミミガイ科)

場所 かつ藻類の多い岩礁にすみ、県内では長島、阿久根、坊津、佐多、内之浦など外海の波の強い所に多い。奄美大島にはいない。

解説 大きいものは15cmくらいにもなる。大きい肉をもち岩への吸着力も強いから、とるにはいそ金が必要である。肉が黒ずんでいるのでこの名がある。商品として高価である。

似た貝 次のようなものがあるが少ない。

殻は黒みがかった緑がっせ色。内面は美しい真珠光沢



穴は5つ以内。火口のように突出する

クロアワビ

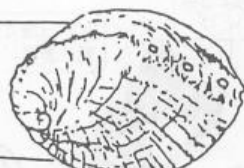


殻の深さは浅い

外形の丸みが強い。雌というのではない

メカイアワビ

殻の深さが一般に深い。それで殻が高いことになる



外形の丸みはクロアワビに似て強くない

マタカアワビ

232 トコブシ (ミミガイ科)

場所 アワビと同じところにすむが、いくらか浅いところにもすみ、干潮線付近の石を起こすと見つかる。種子島では放流もされていて、特産品として有名である。

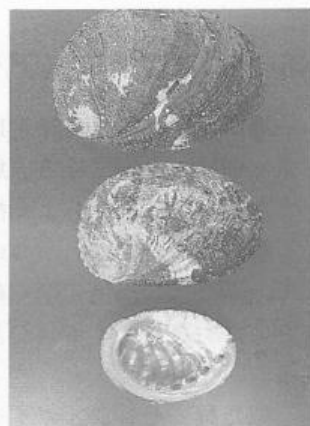
解説 アワビとよく似ているが、違いは次のようである。

アワビ	トコブシ
●穴の数は5個以下	●穴の数は6個以上
●穴は突出している	●穴は平担である
●殻表の凸凹は強い	●殻表の凸凹は弱い
●大きくなる	●大きくなる

似た貝 アナゴの仲間
は岩のくぼみ(穴)にへばりついているので、「穴子」の名がある。あまり大きくならない。トコブシほどうまくない。



トコブシ

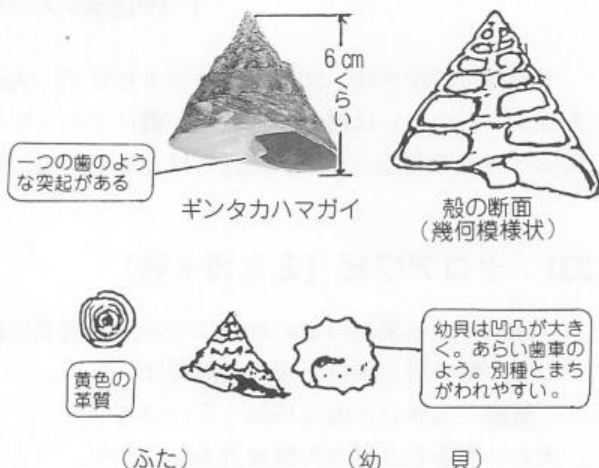


(上) マアナゴ トコブシ
(中) イボアナゴ
(下) ヒラアナゴ

234 ギンタカハマガイ (ニシキウズガイ科)

場所 干潮線付近にすむが、それより深いところが多い。打上げ貝でも簡単に見つけることができる。

解説 潜りの達人な人には磯遊びのよい獲物である。肉は柔らかく大変うまいが、煮ると奥深く引込み殻を壊さないととれない。標本作りは腐肉にしてとり出さなければならないので、大変苦労する。殻は厚く貝細工の材料にもなる。



238 サザエ (リュウテンサザエ科)



焼き」という名物料理もあるように肉はうまい。

似た貝 コシダカサザエはとげのない2 cmくらいのかわいらしい貝で、干潮線付近でよく見られる。

場所 アワビと同じようなところにすみ、普通潜ってとる。魚屋でも売っている。殻だけなら打上げ貝を拾える。

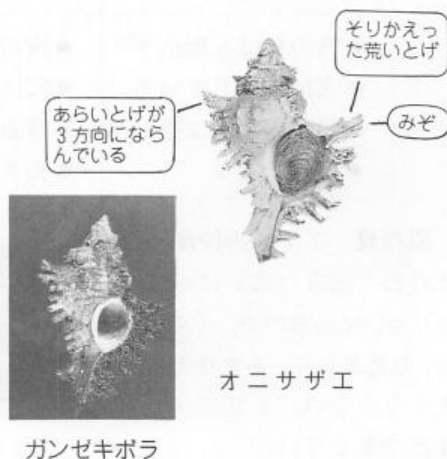
解説 大きいものは大人のにぎりこぶし大にもなる。管状のいかめしいとげをもつが、全くないものもある。石灰質の丈夫なふたはこの貝の仲間の特徴である。「サザエのつぼ

246 オニサザエ (アクキガイ科)

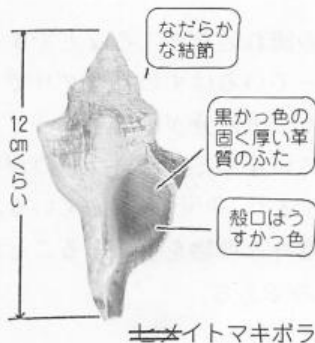
場所 干潮線から深さ10~20mのところすみ、よく網にかかってくる。魚屋でときたま見かける。また、打上げ貝でもよく拾える。

解説 サザエの名がついているが、全くの別種で、ふたは黒褐色で厚く革質である。高さ15cmくらいにもなり、イボニシと同様に他の貝を食害する。

似た貝 センジュガイモドキは殻の高さが高く、とげは直線的である。比較的南方に産する。ガンゼキボラはオニサザエの子供のようで、口は赤桃色で小さくかわいらしい貝である。



250 ヒメイトマキボラ (イトマキボラ科)



ヒメイトマキボラ

場所 干潮線以下の岩礁にすみ網にかかってくる。ときたま魚屋でも見かけるし、打上げ貝でも拾える。

解説 殻は厚く丈夫である。この仲間の肉は赤色をしているので「赤身ミナ」ともいわれている。糸を巻いたような縞模様からこの名がつけられた。



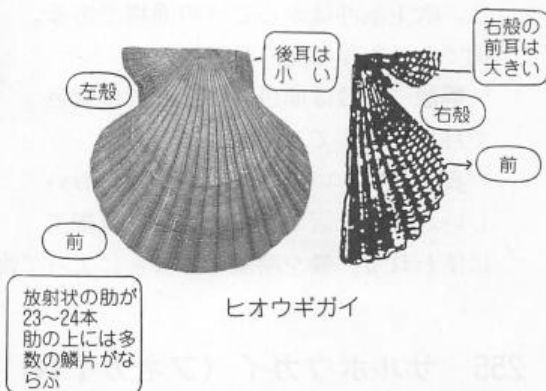
ヒメイトマキボラ

似た貝 イトマキボラはヒメイトマキボラを大型にしたようなもので、やや南方に産するが少ない。

260 ヒオウギガイ (イタヤガイ科)

場所 深さ10mくらいのところの石に足糸でついている。網を引いてとる。今は養殖物が魚屋に出回っている。打上げ貝は少ない。

解説 赤・黄・藤色の美しい貝殻で、頭部内側には黒い三角形の靱帯が一つあり、真中に大きく円い貝柱のあとがある。貝柱は大きくおいしいので、養殖して売り出されている。本県では、垂水で子供をふやし、それを長島などで大きくして市場に出している。



ヒオウギガイ

259 イタヤガイ (イタヤガイ科)

場所 深さ10~20mの砂泥質の海底に右殻を下にしてすむ。県下全般で見られる。特に、指宿・出水沖で年によって大繁殖する。魚屋でも売られ、殻は打上げ貝も多い。

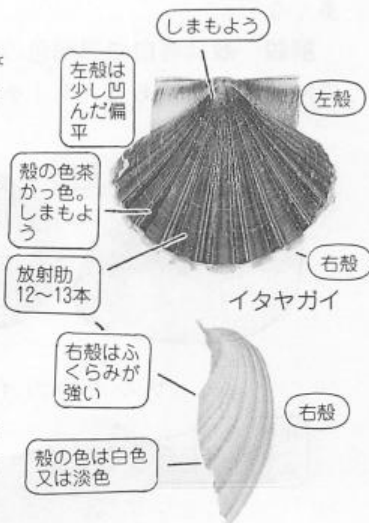
解説 網を引いてとるので、ヒオウギガイも混じってとれる。真中に大きい貝柱が一つあり、美味である。大きいものは



ハナイタヤガイ

12cmくらいにもなり、右殻は左殻より大きく、放射肋がかみあうようになっている。殻は貝細工にも使われる。

似た貝 ハナイタヤガイは、全体に赤色が強く、両殻とも放射肋は角張らず丸みがある。



イタヤガイ

砂浜の貝類

砂浜の貝類は、海の深い浅い、内海と外海、砂質と泥質、川の流れ込むところなどですむ種類が違う。また、岩浜の貝に比べて移動性が大きい。砂にもぐっているはずのハマグリでさえ一晩のうちにいなくなることもあるという。潮間帯では潮が引くと大部分が砂にもぐってしまうので簡単には拾えない。種類も少ない。しかし、貝殻が汚れていなくてきれいなものも多く、特に深いところのものほどそうである。深いところのものは網でとり、魚屋で売られている。台風など大波のあとは深いところにいる貝が打上げられていて、意外な獲物を手にすることがある。砂浜は、打上げ貝の種類も豊富で気軽に採集ができるところである。

258 ツキヒガイ (ツキヒガイ科)

場所 深さ20m程度の砂質の海底に、右殻(黄色の殻)を下にしてすんでいる。吹上浜沖はかっこうの漁場である。網でとり魚屋で売られる。

解説 左殻は赤色で日、右殻は黄色で月にたとえてこの名がある。

真中に大きい貝柱があり、肉はおいしい。殻は光沢があって美しく貝細工

に使われる。殻を開閉することによって海水を噴出し、とぶように移動する性質がある。



ツキヒガイ

255 サルボウガイ (フネガイ科)

場所 サルボウガイは内海の泥質の浅海に多産する貝であるが、鹿児島県には少ない。吹上浜などの外海で、打上げ貝として普通見つかるのは、クイチガイサルボウガイで、生貝は多くない。

解説 殻は真白で黒褐色の表皮をかぶる。小さい歯がきれいな一直線状に並ぶのもこの貝の仲間の特徴である。クイチガイサルボウガイは二つの殻を合わせたとき、きっちり合わずに食い違いができるからである。肉は赤色なのでアカガイといわれることがあるが、本物のアカガイは深いところにすみ高級なシダネとなる。



サルボウガイ

小さい歯が
一直線にならぶ

似た貝 大変似た貝が多く、なれない人には区別しにくい。魚屋で売られている大型の黒い表皮のついた貝はクマサルボウガイ(肋が34本)で、アカガイは肋の数が42~43本である。

256 タマキガイ (タマキガイ科)

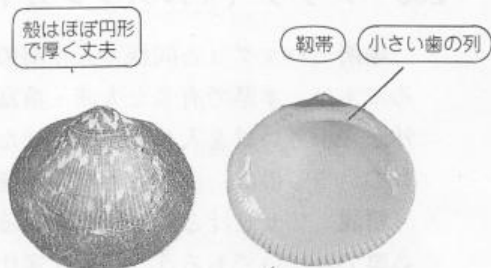
場所 深さ10m前後の砂質の海底にすみ網を引いてとる。朝市などで売られている。打上げ貝は多く簡単に拾える。

解説 ふくらみは中くらいの頑丈な殻である。殻表は無地のこい栗色から淡色、さらにイナズマ模様までいろいろある。



ベンケイガイ

似た貝 ベンケイガイはタマキガイを斜めに押しゆがめたような形で、内側はこい紫褐色である。志布志など太平洋側に多い。



(のこぎりの歯のようなきざみ) タマキガイ

トドロキガイはタマキガイより小さく殻の左右の肩がとがる。指宿など薩摩半島の南岸に産する。



トドロキガイ

263 ハマグリ (マルスダレガイ科)

場所 入り海の砂泥質の浅海にすむ。本県にはもともと天然産のハマグリは少なく、現在潮干狩りで楽しむのは、ほとんど養殖貝である。吹上浜など砂のきれいな外海にはいない。

解説 食用としてよく知られているので省略する。



チョウセンハマグリ

似た貝 チョウセンハマグリは、吹上浜など砂のきれいな外海にすむ大型のハマグリで数は少ない。また、殻は厚く、かつては白基石の材料とされ、ハマグリとは模様も違う。魚屋で売られている輸入品のシナハマグリもよく似ている。



264 オキアサリ (マルスダレガイ科)

場所 加世田市の新川・小湊海岸はあまりにも有名である。このように外海の浅い砂地にすみ、川口付近で多産する。

解説 大きさは2cmくらいで、殻には弱い光沢があり厚く、ふくらみは小さい。肉は少ないが砂を含まないので、とりたてでも料理ができる。



腹部が角ばる

コタマガイ

輪脈がはっきりする

似た貝 コタマガイは6~7cmの大きさになるが、小さいときは間違われやすい。腹部が角ばり表面に弱い輪脈(成長脈)が密接していて光沢がない。



とがっている

オキアサリ

殻の外形はほぼ三角形

靱帯

265 アサリ (マルスダレガイ科)

場所 ハマグリと同様に入り海の泥質の多い浅いところにすむ。本県で有名な大浦・重富・加治木の海岸は県外から小さい貝を入れて成長させたもので、魚屋で売られているものは、ほとんど有明海産である。

解説 アサリ汁として食べているから、特別の説明は必要ではないであろう。模様は変化が多い。

似た貝 ヒメアサリはアサリより小さく、殻のきざみも弱く、頭部も突出せずなだらかである。入り海でなくても丸い石の多い砂地にすむ。アサリの変わり形であるともいわれる。



アサリ



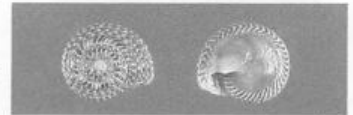
ヒメアサリ

236 キサゴ (ニシキウズガイ科)

場所 砂のきれいな浅いところにすむ。県下全般にすむが生貝はそう簡単には見つからない。加世田市赤生木の浜には多産する。打上げ貝はどこでも普通に見られる。

解説 大きいものは3cmくらいになるが、普通は1.5cmくらいで、かわいらしい貝である。肉はたべられ、殻は貝細工に使われる。

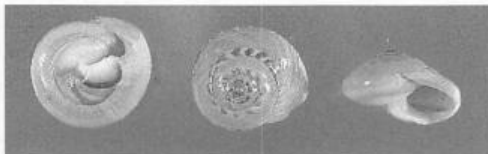
似た貝 非常によく似たのがイボキサゴであるが、上の写真をみると区別点は明らかである。ダンペイキサゴは2倍くらいの大きさで灰色の光沢をもち美しい。志布志方面にしかない。魚屋には出回っているから気をつけると手に入る。しかし、これはほとんど宮崎方面の産である。



イボキサゴ



ダンペイキサゴ



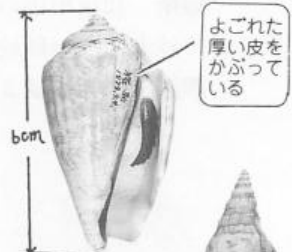
ダンペイキサゴ

240 マガキガイ (スイショウガイ科)

場所 大潮のとき砂泥質の干潟や潮だまりの砂に潜っている。県下全般でみられ、ときたま魚屋でも見られるし、打上げ貝も多い。

解説 殻口内側の黒色は殻がすれても残っているので、この貝を同定(種をきめること)の目安となる。ふたは細長い三日月状で、荒いのこぎりの歯のような突起がある。このふたのある足を使って、棒高跳びのようなかっこうではねて移動する。それで、鹿児島ではトッピーナともいわれる。食用になる。

似た貝 殻には多少の違いはあるが、シドロガイ、フドロガイはともに殻も清楚で美しい。打上げ貝は吹上浜、志布志浜に多く、ともにトッピーナである。



マガキガイ



シドロガイ

241 ツメタガイ (タマガイ科)

場所 干潮線以下の砂質のところ
にすみ、大潮のとき干潟に半分埋ま
った状態で見つかることもある。県
下どこでも見られる。

解説 肉は固くあまりうまくない
が、朝市では売られている。底引網
にかかったものであろう。

タマガイ科の貝は他の貝の殻に穴をあけて食害する海のギ
ャングである。二枚貝の殻に穴があいたのを見うけるが、タ
マガイ科の貝のしわざである。

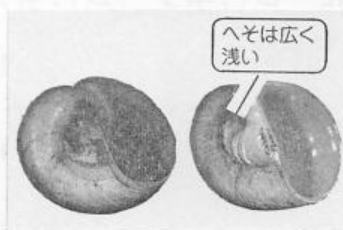
似た貝 マンジュウガイは扁平なまんじゅうの形をし、殻
の色は白色または淡黄色である。吹上浜・志布志浜に多い。

殻は厚く
丈夫であ
る

腹面は
白色



ツメタガイ
の腹面



へそは広く
浅い

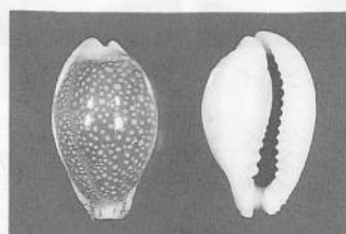
マンジュウガイ
の腹面

砂茶わん



ツメタガイの卵の
かたまりである。
細かい砂を茶わん状
にかためたようで、
大潮の干潟で見つかる。

243 ハツユキダカラガイ (タカラガイ科)



ハツユキダカラガイ

場所 干潮線付近の砂れき質の海底にすみ。県下全般に分
布するが、特に鹿児島湾内は多い。春の大潮のとき花倉海岸
では岩礁地帯で生貝をたやすく採集できる。

解説 殻高4cmくらいで、よくふくらむ。背の方は淡黄色
に白色の小斑紋の雪片が散ったような模様がある。腹の方は
真白である。生貝が外とう膜で包まれているときは灰褐色の
肉のかたまりに見える。

似た貝 ウミナシジダカラガイ、オミナエシダカラガイは大きさも同じくらいである。

244 ヤツシロガイ (ヤツシロガイ科)



ヤツシロガイ

場所 深さ10~30m ぐらゐの砂質の海底にすみ。生貝をとるこ
とはむづかしいが、底引き網にかかって、ときに魚屋で売られて
いる。県下全域でみられ、打上げ貝も少なくない。

解説 球形に近く、大きいものは直径20cmにもなる。殻は茶褐色
でヤマドリの羽のような黒褐色の斑紋がある。「ふた」はない。
肉は軟らかいが、あまりうまくない。

似た貝 ウズラミヤシロガイ、ミフウ
ズラガイ、スジウズラガイなどがあるが
少ない。



ウズラミヤシロガイ

245 ビワガイ (ビワガイ科)

殻の表面は細かい布目のような彫刻がある



場所 深さ10~30mの砂質の海底で、ヤツシロガイと同様なところにすむ。県下全般に見られ、打上げ貝もよく見つかる。

解説 外形が楽器の琵琶に似ているので、この名がつけられたのであろう。殻口は大きく開き「ふた」はない。肉は紫色で黄色の斑紋があり、軟らかいがうまくない。殻高は6cmくらいである。

似た貝 本県近海ではこの1種のみであるが、深海や南海にはオオビワガイ、イチジクガイなどがいる。

248 バイ (エゾバイ科)

・殻は固く丈夫
・殻高は9cm位



バイ

場所 深さ10mくらいの砂泥質の海底にすむ。県下全般で見られ、打上げ貝も普通である。魚屋でもよく見かける。

解説 魚くずを入れたかごを海底に沈めてとるが、

肉が堅くうまいので、大きいものは少ないが高価である。昔は殻でバイゴマをつくった。ふたも角質で丈夫である。

似た貝 スーパーでは小型のよく似たゾウゲバイ、台湾ンバイ、ヤマグチバイなどが冷凍食品として安くで売られているが、外国産である。

スーパーで売られている外国産のバイ仲間



ゾウゲバイ



台湾ンバイ

249 ミクリガイ (エゾバイ科)

場所 バイと同様のところにすむので採りかたも同じである。魚屋ではガラの名で売られ、打上げ貝も多い。ときたま大潮の干潟で、逃げ遅れの生貝を拾うことがある。

解説 大きさは4cmくらいで、殻は色・模様・彫刻ともに変化が大きいので、馴れないときは別種と見誤ることが多い。肉は軟らかくてうまい。ふたは厚く角質である。

表面の彫刻は変わったのが多い

肩もこぶがあったりなかったり



ミクリガイ

似た貝 シマミクリガイ、シマアラレミクリガイはよく似た貝だが、特徴がはっきりしているの見違えることはない。本県では、志布志方面

にのみこの3種ともが産し、西海岸方面ではミクリガイだけである。

エゾバイ科の貝は、名のとおり北方の海に種類が多く、また肉も軟らかくうまい。デパートの冷凍食品売場にツブガイの名で売られているのはこの貝である。

志布志の海の仲間

肩のこぶ

線状の濃いすじ



シマミクリガイ

殻は丸みがあって厚い

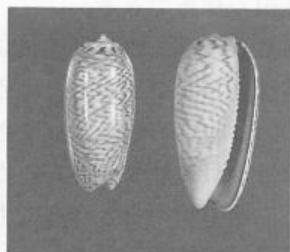
ごま粒状の斑点が線状をなす



シマアラレミクリガイ

251 マクラガイ (マクラガイ科)

場所 潮間帯付近の砂浜にもぐっている。大潮のとき干潟に指1本をふせたような砂の盛り上がりを探すと、美しい光沢の生貝をとることができる。殻が丈夫なので打上げ貝も多い。県下全域に見られるが、奄美大島には見当たらない。



マクラガイ

解説 大人の中指半分ほどのかわいらしい貝で、光沢が強く、茶褐色に濃いじぐざぐ模様が縦にとおっている。動物体は黄色の汁を出す。日光に当たると紫色に変色する。肉は少なく食用にはならない。殻が厚く壊れにくいので、打上げ貝はすり切れて模様が消え、別種と思われるようなものもある。貝細工にもよく使われる。

似た貝 県本土にはまぎらわしい貝はない。種子島以南には形は似ていて大きく、色彩のはでな種類が多い。いずれも〇〇マクラガイ、〇〇ピナという名になっている。

252 ハルシャガイ (イモガイ科)

場所 干潮線から深さ20mくらいの砂質の海底にすむ。生貝は網にかかってくる。打上げ貝もひろえる。県下全域で見られる。

解説 殻は厚く堅い。肉は少なく食用にはならないが、貝細工に用いられる。ハルシャの名はペルシャの模様に似ているということからつけられた。

織物

似た貝 イモガイの仲間は多いが、外形は皆似ていて色彩、模様が違う。ロウソクガイは殻がうす黄色で、ときには濃い糸状の模様がある。鹿児島湾内に多い。イボシマイモガイは、岩礁地帯で普通に見られる。

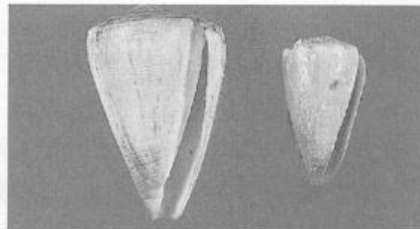
殻は白色

レンガ状の赤茶色の斑紋

この部分は紫色



ハルシャガイ



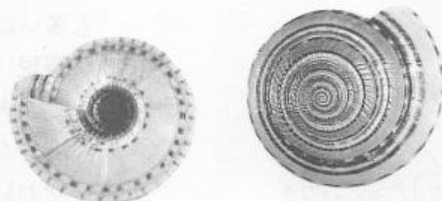
ロウソクガイ イボシマイモガイ

253 クロスジグルマガイ (クルマガイ科)

場所 県本土では鹿児島湾内の特産といってもよく、それ以外ではきわめて少ない。以前は大潮のとき、湾内の干潟に生貝がいくらでも見つかったが今は少ない。打上げ貝はまれではない。

解説 偏平な円錐形の貝で、車輪を思わせる形をしている。大きいもので直径4cmくらい、高さ2cmくらいある。珍しい格好で、同好者からも好まれ、また、車の安全運転のマスコットにもされている。

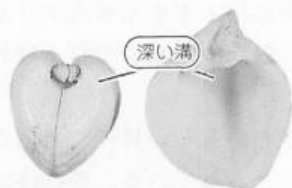
似た貝 マキミゾグルマガイ、クルマガイは外形は全く同じだが、色斑、彫刻が異なる。ともに外海産で、クロスジグルマガイのように多産しない。



(裏面)

クロスジグルマガイ

262 モクハチアオイガイ (ザルガイ科)



モクハチアオイガイ

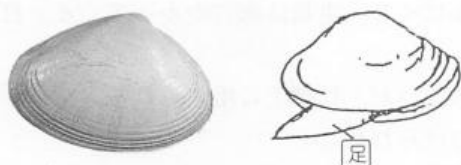
偏平になり、きれいなハート形をしている。以前、生貝はきわめてまれで、形が珍しいこともあって珍重されたが、今はさほどではない。鹿児島湾の海底にはこの貝の死殻がおびただしく堆積していて、江戸時代からこの殻で良質の石灰を焼いていた。その炉のあとが今でも喜入町の前之浜に残されている。クロスジグルマガイとともに鹿児島湾の特徴的貝である。

似た貝 県本土にはいない。南方ではハートガイ、オオヒシガイなどがある。

場所 産地は鹿児島湾に限るといってもよく、他の地域ではごくまれである。生貝は大潮の干潟でときたま見つかるが、打上げ貝はごく普通である。ことに沖でとった工用の砂揚げ場ではいくらかでも死殻が採集できる。

解説 珍しい形の二枚貝である。普通二枚貝は前後に長く偏平であるのに、この貝は前後が押しつぶされたように

266 バカガイ (バカガイ科)



バカガイ

のなまりか?), キリゲ(喜入の浜に多産したので喜入貝のなまりか?)とよばれ、むき身は、アオヤギという上品な名で売られている。肉のうまいことは、だれでも知っている。

似た貝 ベニハマグリは、この貝の殻を薄く紅色のぼかしをつけたようなものだが少ない。

場所 潮間帯から深さ10mくらいの砂質の海底にすむ。魚屋でも普通に売られ、打上げ貝も多い。県下全域で見られるが、奄美大島のはリュウキュウバカガイである。

解説 ごく普通の貝であるから殻の特徴を説明する必要はない。鹿児島ではシラガイ(舌貝



右殻の内面

267 ナミノコガイ (フジノハナガイ科)



ナミノコガイ

右殻の内側

場所 きれいな砂浜の満潮線付近にごく普通で、打上げ貝も多い。県下全域で見られる。

解説 満潮のとき、波が押し寄せると砂から出てくる。引くときあわてて砂にもぐり込む。幼児が波にたわむれているようで、まことにかわいらしい。まさに浪の子貝である。大きさは3cmくらいで、肉はキス釣りの餌に使われる。

似た貝 フジノハナガイは小形で、殻は白色、内側は紫色で志布志方面に多い。



砂にもぐるナミノコガイ



フジノハナガイ

268 カバザクラガイ (ニッコウガイ科)



カバザクラガイ

場所 潮間帯から深さ10m くらいのいづらか泥の混じった砂地にすむ。生貝より打上げ貝がさがしやすく、殻はきまった場所に集まりやすい。県下全域で見られる。

解説 殻はごく薄くこわれやすい。うす桃色のかわいらしい貝である。

似た貝 モモノハナガイ、サクラガイ、テリザクラガイなど似た貝が多く、これらをいっしょにしてサクラガイとよんでいる。ともに砂浜に打ち寄せるもので、種類が混じっている。ベニガイは形は違うが、赤色の美しい貝で目立ち、殻は薄く偏平である。



ベニガイ

269 クチベニガイ (クチベニガイ科)



このふちがピンクいろ

クチベニガイ

場所 川口に近い深さ10m くらいの砂泥質の海底にすむ。春の大潮で干潟にときたま生貝が見つかる。打上げ貝は多い。県下全域で見られるが、奄美大島では見当たらない。

解説 殻は 2.5cm ぐらいで、厚くて丈夫で、波にもまれてもこわれにくい。特別見ばえのする貝ではないが、殻の内側の縁が薄いピンク色をしているので、この名がつけられた。

また、左殻が右殻より小さくて抱かれているような格好をしている。殻は貝細工に使われる。

似た貝 鹿児島湾の新島(燃島)で、同じ仲間のごく小さいヒナクチベニガイがとれる。

270 マテガイ (マテガイ科)



マテガイ



マテガイとり

マテガイの穴

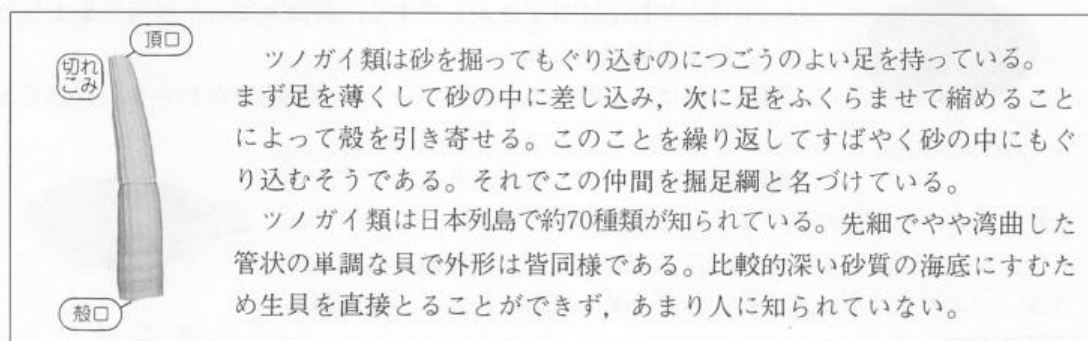
場所 内海のいづらか泥の混じった砂質の潮間帯にすむ。大浦の浜では大潮のときにマテ取りができる。打上げ貝も少なくない。

解説 殻は割り竹を二つ合わせたようで細長く前後の両端は口が開いている。殻は薄くわら色の表皮をかぶっている。足の先はとがり、砂に穴を開けてもぐるのが便利である。水管は輪状のしまをなして切れやすい(自割という)。肉はうまい。

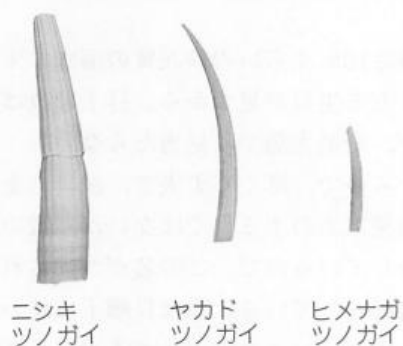
<マテガイとり> 大潮の干潟で、まず鍬で表面の砂を薄く削り取り、マテガイのひそんでいる穴をさがす。次に箸の先につけた塩を穴に入れる。しばらくたって水がふき出し、貝の端が出てくるので、そこをつまんで引き抜く。取り逃がしたら砂の中に引っ込み、掘っても追いつかない。まことに面白いものである。

似た貝 オオマテガイは名のとおり大柄で、外海の砂浜にいるが多くない。アカマテガイは赤い斑点模様がある。ダンダラマテガイは5cm ぐらいで小さくてかわいい。

ツノガイ類 (掘足綱)



271 ヒメナガツノガイ (ツノガイ科)



場所 県下全域で採集されているが、ほとんど打上げ貝である。潮間帯から深さ 100m ぐらまでの砂質の海底にすむという。

解説 殻長 3 cm, 殻口径 3 mm くらいである。殻は白色で下半分は平滑, 上半分は細く浅い縦筋がぎざまれている。殻口は円い。

工事に海底の砂があげられるのでそれに混じってあがる。波打ち際でもよく見かけるが、目立たないので気付かれない。

似た貝 ヤカドツノガイは殻口が 6~8 角をしていて、志布志の海岸に普通に見られる。ニシキツノガイは殻口 1.5cm くらいで太く、濃淡の紫・緑・淡黄のぼかした色の環があり、鹿児島湾内に産する。

《参 考 文 献》

原色日本貝類図鑑	1966	吉良哲明	保 育 社
続原色日本貝類図鑑	〃	波部忠重	〃
原色日本陸産貝類図鑑	1981	東 正雄	〃
標準原色図鑑全集③〈貝〉		池部忠重ほか	〃
新日本動物図鑑(中)	1974	内田 亨ほか	図 鑑 の 北 隆 館
学研中高生図鑑①②(貝 I・貝 II)	1979	池部忠重ほか	学 習 研 究 社
かごしま貝類散歩	1979	植之原道義	朝日印刷書籍出版

淡水産貝類

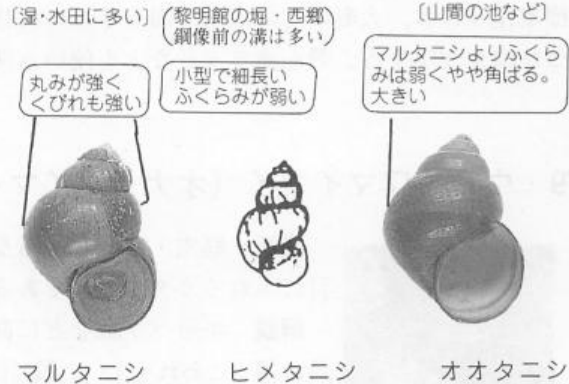
川・池・湖・水田など淡水にすむ貝で種類は多くない。巻貝で約120種、二枚貝で約60種である。特に鹿児島県は陸水（河川・湖沼）が少ないので、淡水産貝類も少ない。また、調査研究もあまり進んでいない。

273 マルタニシ（タニシ科）

場所 淡水のあるところならどこでも見られるが、沼・田などに特に多い。

解説 革質の厚いふたを持っている。殻の色は若いときは茶色で、老成すると黒褐色になる。卵は殻の中でふ化し子貝でうまれる（卵胎性という）。

似た貝 ヒメタニシ、オオタニシがいるが、はっきりした区別点はむづかしい。近ごろ各地で繁殖しているジャンボタニシ（スクミリングガイ）は、卵生で別の科に属する。

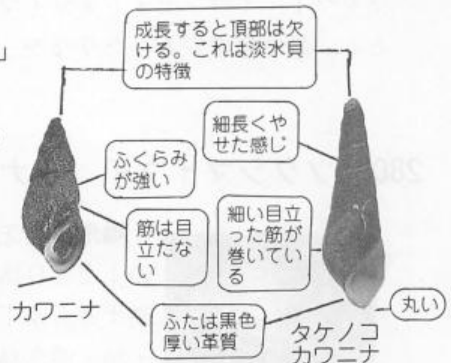


274 カワニナ（カワニナ科）

場所 名前のとおり「川にすむ螺（細長い巻貝のこと）」である。

解説 殻によってはアズキ色の色帯をもつものもあり、これをミスジカワニナともいう。卵胎性である。ゲンジボタルの幼虫の餌となる。寄生虫がいるので食用には用心。

似た貝 タケノコカワニナはよく似ているが、よほど泥質のところすみ卵生であり、トウガタカワニナ科に属する。



275 マシジミ（シジミガイ科）

場所 海水のまじる川口付近を除く比較的きれいな砂質の川・池など真水にすみ、県下全般で見られる。

解説 色も形も単純で、大きさは2cmくらいである。シジミ汁として昔から有名で、肝臓病の薬とされていた。

似た貝 ヤマトシジミがあり、区別はむづかしい。マシジミより殻の広がり小さく、海水のはいる川口付近にすむ。魚屋で売られているのは、ほとんどこれである。



陸 産 貝 類

カタツムリのように陸上にすむ貝類を陸産貝といい、みんな巻貝で二枚貝はいない。大きいものは直径8cmくらいあり、小さいものはミジンヤマタニシなどで1mmである。また、ヤマタニシのように「ふた」のあるものと、カタツムリのように「ふた」のないものがある。前者は鰓呼吸をし、後者は肺呼吸をする。本県では約200種、全国で約1,000種が知られている。庭先から奥山まで、樹上や落ち葉の下などどこでも見つかる。カタツムリはマイマイ類の総称で、和名にカタツムリのつくものはない。

標本作りには、大形のもの煮て肉をきれいに抜き、小形で肉の抜けないものはアルコールにつけ肉を固定する。殻を歯ブラシなどを使い水洗いして汚れを落とす。

279 ウスカワマイマイ (オナジマイマイ科)



場所 庭先・草むら・畠などでもっとも人目にふれるカタツムリである。

解説 キャベツ畑などに群生し食害する。殻は薄くこわれやすい。殻には模様はないが、生貝では動物体(外とう膜)の黒いしま模様が殻

を透かして見えるので、殻の模様と間違いやすい。肺呼吸をする。

似た貝 ウスカワマイマイを平たく小型にしたものに、オナジマイマイ、イロアセトメマイマイがある。すむところは同じである。殻は色帯があったりなかったりする。



ウスカワマイマイ



オナジマイマイ

280 ツクシマイマイ (オナジマイマイ科)

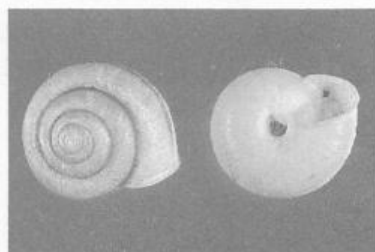


場所 庭先の樹木、林の中の落ち葉の上など日陰を好み、雨の日や夜に活動する。県下どこでもいるが、南は種子島・屋久島までである。

解説 普通に見る大型のカタツムリで、群生することもなく孤立的である。

殻の色は茶褐色で無地のものもいるが、黒紫色の帯をめぐらすものもあり、その現れ方は下図のようである。

似た貝 山岳地帯にいる全体に濃い紫褐色で大型のものをオオヒウガマイマイ、霧島山産のものをキリシマイマイ、川内川以南のものをタカチホマイマイと言っていたが、現在ではツクシマイマイの仲間(亜種)にまとめられている。



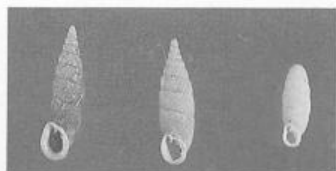
ツクシマイマイ



278 キセルガイ (キセルガイ科)



場所 日陰の石垣、林の木の幹、古木のほら穴、落ち葉の下などいたるところで見つかる。地域や場所によって分布する種類が違うが、鹿児島市付近でもっとも普通なのは、キュウリキセルガイ、キュウシュウナミコギセルガイ、シイボルトコギセル



×シイボルトコギセルガイ キュウリキセルガイ ナタメキセルガイ

ガイなどである。雨の日や夜活動し、昼になると隠れる。

解説 キセルガイとは、この仲間の総称で本県でも約60種が知られている。大小の違いはあるが、殻の形は似ている。おもしろいことにほとんど左巻（大部分の貝は右巻）である。幼貝は殻が途中で切れたようになっていて、別種と間違いやすい。

<珍しいキセルガイ> ナタメキセルガイはずんぐりして、特別違った形をしている。下甕島の特産種である。

276 ヤマトニシ (ヤマトニシ科)

場所 キセルガイ同様、県下どこでも普通である。

解説 厚いふたを持っているのが特徴で、このような仲間はえら呼吸をする。カタツムリのように長い柄の先に目がつくようなこともない。



へそは穴があく

高さ2cmくらい
殻は丈夫でよく
ふくらむ

殻口は成貝
では厚くなる

ふたは厚い革質
中央部は凹む



ヤマクルマガイ

アツブタガイ

似た貝 ヤマトニシ

シを探していると、

ヤマトニシ

左のような直径1cm内外の陸産貝が見つかる。

へそは広い

ふたはトン
ガリ帽子状

ふたは厚く
真中は深く凹む

277 アズキガイ (アズキガイ科)



アズキガイ

殻口の
ふちは
白い

場所 ヤマトニシと同様のところにいる。特に、林の中の腐った倒木を起こすと群生していることがある。県下どこでも普通に見られる。

解説 形・色・大きさとも小豆に似ているのでこの名が付けられたのであろう。幼貝は殻が途中で切れたような形をしている。えら呼吸をしている。

似た貝 シロアズキガイは殻が真っ白で形・大きさは全く同じである。ただし、数は少ない。

X