

絶滅に瀕する二枚貝 タイラギ

国立研究開発法人 水産研究・教育機構

瀬戸内海区水産研究所 海産無脊椎動物研究センター

主任研究員 山崎 英樹

高級食材として知られる二枚貝の「タイラギ」について、国立研究開発法人 水産研究・教育機構瀬戸内海区水産研究所海産無脊椎動物研究センターの山崎氏にご執筆頂きました。第29、30時限目の2回にわたって、「タイラギとは何か」「増やすための取組」についてご紹介いただきます。

タイラギは、殻長が30cm以上に達する大型の二枚貝で、殻がとがった三角形の殻頂を下にして突き刺さるように立って生息することから、地方によっては「たちがい」と呼ばれています。殻が大きいだけに貝柱も大きく、その貝柱はお寿司屋さんでもめったにお目にかかれず高級ネタで、二枚貝としては高値の1キロ3千~6千円で取引されています。

タイラギは主に潜水器漁法により、潜水夫が「手力ギ」と呼ばれる鍵状の道具で、砂の中に埋まっている貝を引っ掛けるようにして採ります。主要な生産地は、東京湾、伊勢湾、三河湾、瀬戸内海、有明海などでしたが、1990年代以降つぎつぎとこれらの生産地の資源が激減してしまい、現在は三河湾と瀬戸内海だけに比較的健全な資源群を残すのみです。2012年には、遂に環境省のレッドデータブックの準絶滅危惧種に指定され、主生産地であった有明海では、ここ数年は休漁を余儀なくされています。現在、国内需要に対する不足分は輸入に頼っており、例えば2013年における全世界のタイラギ生産量17,323トンの、41%が日本に輸入されています。

このような状況の下、天然資源に依存しない養殖技術への期待が高まっており、人工種苗生産が試みられていましたが、本種の浮遊幼生の持つ独特な特徴が要因で、大量の人工稚貝を得ることがなかなかできませんでした。しかし、近年、我々の種苗生産技術の改良により100万オーダーの生産技術が確立され、その種苗を用いたタイラギ養殖の研究も進められているところです。

次回は、筆者達が、現在取り組んでいる貝藻くんの保護ケースを利用したタイラギ養殖など、本種の養殖試験概要を紹介します。



無鱗型タイラギ

