

# いわきの磯場で見られる生き物紹介

## ヒトデ (写真はイトマキヒトデ、イトマキヒトデ科)



☆ 日本の沿岸で最も多く見られるヒトデで、主に岩場に棲んでいる。その糸巻きのような形が名前の由来である。貪欲で、生きていても死んでいるものでも、動物質のものなら何でもよく食べる。体の下中心に口があり、餌を捕らえると口から胃袋を出して対外で消化して食べる。

食 一般には食用としない。

## イソギンチャク (写真はミドリイソギンチャク、イソギンチャク目)



☆ 磯場で比較的簡単に見つけることができる。海中で触手をひろげている姿が美しい生き物であるが、その触手には毒針が隠されていて、獲物が触手にふれると毒針を出し突き刺す。毒によって弱った小魚やカニを触手で包み込み、ゆっくり飲み込んで食べる。

食 とても食べられそうにないと思われているが、島根県隠岐島では三大珍味として食べられている。

## ウニ (写真はキタムラサキウニ、オオバフンウニ科)



☆ 磯場の潮の流れがあまり速くない所などで簡単に見つけることができる。北海道から東北の太平洋側にかけて見られるのがキタムラサキウニで、茨城県以南や日本海側で見られるのはムラサキウニである。市場に出回っているものは大半が北海道産のキタムラサキウニである。養殖物も多い。食 身は「白」といわれ、生で食べるのが一番とされている。

## ウニ (写真はエソバフンウニ、オオバフンウニ科)



☆ 磯場で比較的簡単に見つけることができる。「馬糞」に似た形が名前の由来である。市場で見かけるのはほとんどが北海道産のエソバフンウニであり、バフンウニが見かけるのは希である。

食 キタムラサキウニよりも身がオレンジ色に近いことから「赤」といわれ、生で食べるのもよいが、焼いたり蒸したりすると、味わいがより濃厚となる。

## ヤドカリ (写真はホンヤドカリ、ホンヤドカリ科)



☆ 多くのヤドカリの仲間の中で、北海道から沖縄までの磯でもっとも普通に見られるヤドカリである。イソナ、クボガイなどに宿借りしており、潮だまりなどを静にのぞき込むと簡単に見つけることができる。

食 エビの仲間とされており、唐揚げで食べられる種類もある。

## カニ (写真はイワガニ、イワガニ科)



☆ 磯に行ってもまず目に付くのがこの生き物である。人影を感じるとあっという間に岩陰に隠れる。ただし手が届くほどのくぼみに様子をうかがうようにしているので簡単に捕まえられる。小型であるがはさみは強力である。

食 一般には食用としないが、みそ汁に入れるとうまいらしい。

## アメフラシ (アメフラシ科)



☆ アオサなどの海草がよく茂った浅場に棲み、一見ナメクジのようにも見える。身の危険を感じるとエラから紫色の液体を大量に出す。巻貝の仲間であるが、退化した貝殻は体内にある。「雌雄胴体」である。

食 鹿児島県徳之島や島根県隠岐島で食用にしている。ゆでてきざみ酢みそで食べる。サザエに似た食感。

## アワビ (写真はエゾアワビ、ミミガイ科)



☆ 市場で一般にアワビとされているのは写真のエゾアワビと他に黒アワビがある。エゾアワビは東北以北に棲み、黒アワビは寒流の影響を受けない関東以南や日本海側に棲んでいる。いわきの海で見られるのはほとんどがエゾアワビである。市場では養殖物が多い。

食 言わずと知れた高級食材である。生、酒蒸し、バターソテーなど様々な食べ方がある。

## バテイラ (ニシキウズガイ科)



☆ 潮だまりなどでよく見かける貝の一つである。殻は形の整った円錐形で、厚く堅い。ふたは革質である。

食 塩ゆでにししたり、煮貝にする。しょうゆとの相性がよく、特にワタの部分の苦さがしょうゆのアミノ酸の甘さに調和する。

## ヒザラガイ (クサズリガイ科)



☆ 北海道南部から中国大陸まで広範囲に棲息している。体長は6cm程度。岩にしっかりついていて、なかなかはがれないが、はがすと必ず腹側に丸まり、それが爺ヶ背の由来である。

食 ゆでて貝殻を取り去り、みそ汁に入れたり、煮付けにししたりして食べる。炊き込みご飯の具にする地方もある。

磯場では、ここにあげているものの他にも沢山の生き物が見られます。

# さて、いくつ見つけられるかな？