

(資料-3)

マガキガイの肉重量と殻に着生した海藻について

当 真 武

マガキガイ *Conomurex luchanus* (Linne) は3~5月に採取される重要な食用巻貝である。しかし、その炊いた後の身入りがどの程度あるかよく知られていないので簡単な測定を行った。併せて、貝殻に着生した海藻について若干述べる。地方名をティラージャーとよぶ。測定結果を表-1に示した。また、マガキガイの殻表面に着生していた藻類および殻表面が魚類にかじられていたのでそれらについて調べ、その結果を次表に示した。

マガキガイの表面に着生していた藻類と個体数

オキナワモズク	4 (12.1%)	長さ2.8cm以内
ウスユキウチワ	1 (3.0%)	
その他微細藻	28 (84.8%)	

計測個体数 33

マガキガイ殻表面に魚類の線状のはみ跡がある個体数とその割合は以下のとおりであった。

表面をかじられていた個体	93	内訳	大きくかじられた個体数	56
表面がかじられていない個体	53		中	27
			わずか	10

計測個体 146

マガキガイ炊いた後の見入り重量は殻付重量の平均約16% (27.4~9.6)である(表-1)。デトリス食者であるマガキガイが水深2~3mの砂地で、海藻が少ない場所で採取されている。仮にこの付近で藻場造成を行うとしたら、魚類によるかなりの被食圧があるもの予想される。実際に昭和50~52度に藻場造成試験がこの付近で実施されたが、2年目の幼芽が食害にあった。今後展開する際は考慮される資料なる。また、生貝の殻上にオキナワモズクが着生していることは殻表面がかじられたことにより、殻に藻類胞子の着生する場が付与されたものと推定される(図-1)。当然のことであるが、オキナワモズク胞子はこのあたりにも浮遊して流れていることの証明になる。

調査年月日：1982年3月24日、場所：恩納村仲泊（ムーンビーチ沖、約100m、水深：2.5m）
 マガキガイの測定結果（表-1）

No.	殻高(mm)	殻長(mm)	殻付重量(g)	肉重量(g)	肉重量/殻付重量×100(%)
1	59.5	34.0	36.6	5.1	13.9
2	56.5	32.5	33.2	3.2	9.6
3	53.8	31.5	27.9	3.8	13.6
4	51.4	30.8	25.3	3.7	14.6
5	54.0	31.3	27.8	4.6	16.5
6	55.7	33.4	36.5	5.0	13.7
7	54.8	32.5	30.0	5.0	17.7
8	57.9	33.1	38.2	6.0	15.8
9	53.0	29.6	28.8	4.2	14.6
10	54.5	30.9	30.3	4.4	14.5
11	53.2	32.9	34.4	3.8	11.1
12	50.2	28.5	21.0	5.4	25.7
13	48.1	28.5	22.0	3.5	15.9
14	47.1	23.8	11.7	3.2	27.4
15	56.0	34.0	37.1	3.6	9.7
16	52.6	31.5	31.2	4.1	13.1
17	57.1	31.8	30.2	4.7	15.6
18	50.4	29.8	24.2	3.4	14.1
19	50.6	31.0	23.7	4.3	18.1
20	54.4	30.4	27.4	3.6	13.1
21	47.6	27.8	18.0	4.6	25.6
22	47.2	27.2	21.7	3.3	15.2
23	55.0	30.3	29.7	4.0	13.5
24	47.6	31.1	24.5	3.0	12.2
25	52.1	31.4	27.0	4.1	15.2
26	50.1	30.2	22.9	4.2	18.3
27	53.0	27.9	18.4	2.8	15.2
28	45.5	26.0	15.3	3.3	21.6
29	50.0	29.3	29.2	4.0	13.7
30	45.1	27.4	18.0	2.5	18.9
31	42.9	24.4	13.5	2.4	17.8
32	41.8	23.3	12.0	2.0	16.7
33	38.6	20.6	9.1	1.5	16.5
計	1687.5	978.7	836.8	126.3	528.7
平均	51.1	29.6	25.3	3.8	16.0
	(59.6~38.6)	(34.0~20.6)	(36.6~9.1)	(6.0~1.5)	(27.4~9.6)

※ 炊いた後の肉重量

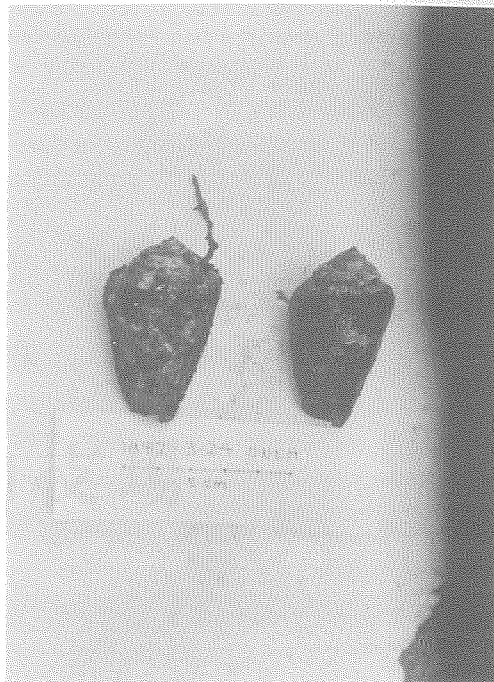
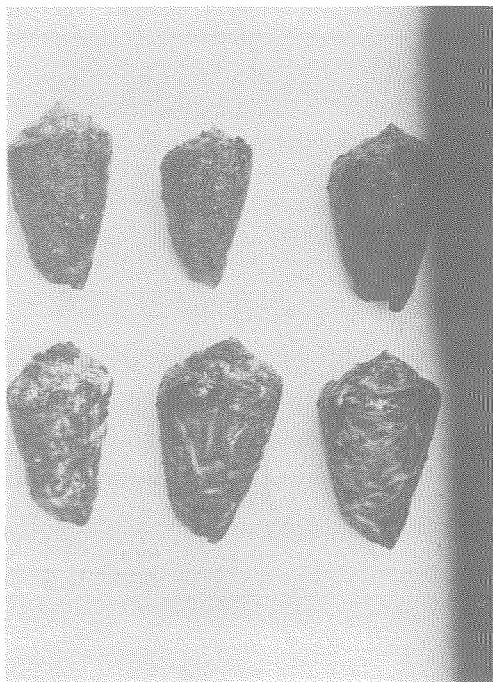


図-1 マガキガイと殻に着生した海藻と食痕