

イシワケイソギンチャクの採捕

令和6年8月6日に羽田沖浅場で実施した貝桁網調査（水深3m前後）で、イシワケイソギンチャクが採捕されました（図1）。イシワケイソギンチャクは本州中部から九州にかけての干潟などの砂泥底に生息し、小石などに足盤で付着しています。大きくなると触手を含めた直径が10cm程になります。採捕されたのは直径約4cmの小型の個体でした（図2）。

ナマコやホヤなどいろいろな海の生き物を食材としてきた日本ですが、このイソギンチャクも地域によっては食べられてきました。

有明海周辺では今でもこのイシワケイソギンチャクが漁獲されています。かつては千葉県浦安で食用とされていたそうです。以前、東京にある九州の郷土料理を出す店で味噌煮を食べたことがあります。コリコリとした歯触りで、口に磯の香りがひろがり、ほろ苦さがお酒の肴に程よいという味でした。

ちなみにこのイシワケイソギンチャク、有明地方では“ワケノシンノス”という別名があります。その意味は「若い者の尻の穴」、なるほどと思わなくもありません。



図1 採捕地点



図2 採捕されたイシワケイソギンチャク（直径約4cm）