

浜町から 風の便り 50

2022/12/1. 船橋市浜町 辻 秀 幸

くわんかい (軟体動物門)

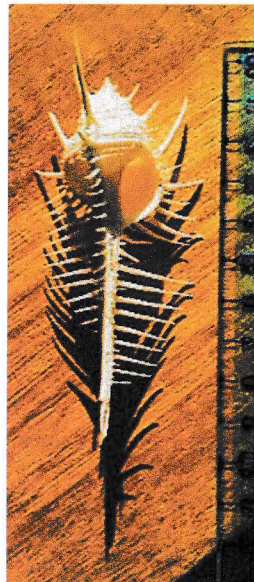
ホネガイ (腹足綱吸殻目アッキガイ科)

高校生の時だったろうか、デパートで見かけ、欲しくなって購入。

貝殻に興味は持っていなかったが、なぜか自分の物にしたかった。

よくもまあこんな形になったものだと不思議に思う。形を壊さずにどうやって獲ったのだらうかと気になる。

美しいとか奇妙だとかは人間の勝手。その勝手のおかげでこの形の貝は珍重される。土地によっては魔よけとして軒先に吊るすとか。鰯の頭みだいなものか。鰯と同様に食べられる。ある説明には、まずくはないとある。どんな味？



2015/12/18. 撮影

⇒ 1977 入手
2015/12/18. 撮影

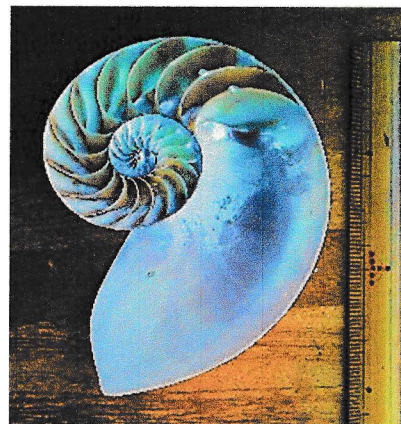
オウムガイ (頭足綱オウムガイ目オウムガイ科)

言うまでもなく写真の恰好で泳いでいるわけではありません。お土産用に真っ二つに切断したものです。つまり貝殻を一つ見つけると売り物が二つできるわけ。

アンモナイトを思い浮かべますが、全くではないようです。別物だそうです。英語でノーチラスといひまして、『海底二万里』の潜水艦や世界初の米国原子力潜水艦に命名されました。

深海で妖しげに生きているイメージを描いていましたが、800 年ぐらいまで、それ以上深いと水圧で殻がつぶれちゃうそうです。死んで身が消えるとブカブカ浮かび上がって、日本に流れ着くこともあるとか。これを拾えば貝殻大好き人間が喜ぶという次第。

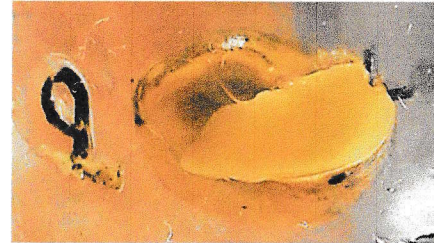
セブ島では、ニワトリを餌にして獲るそうで、高級食材だとか。どんな味？



オナジマイマイ

(腹足綱有肺目オナジマイマイ科)

2017/7/31. 船橋・浜町 1. 「京葉道路」南法面



陸に上がった貝。子どもの頃に身近にいたのは、殻に筋があるミスジマイマイだった。雨の後の生垣で見つかる。乾燥にも強いようで、お陀仏かとも見えても、湿らせるとやがて伸びてきて、ツノ出せやり出せメダマだせとなる。今、浜町にはスジが無くてもっとちいさいオナジマイマイしかいない。

年に一度味わっていたフランス料理の中で、エスカルゴが好きだった。同じだろうからと、その辺にいるカタツムリは食べないほうがよろしい。エスカルゴは食用として養殖したもので、その辺にいるのは広東住血線虫というのを持っていて、食べて死んだ例もあるというから剣呑である。触れた手指は消毒しろとまで説明されている。

田んぼが身近にあったころ、タニシ (マルタニシ) やエビガニ (アメリカザリガニ) を捕まえて食べることがあった。生でということはないから大丈夫だろうけど、やはり要注意である。研究者、愛好家の中には何でも口に入れてみる、という手合いがいるらしいが、生命の危険覚悟の探求心である。

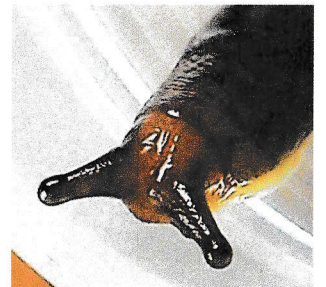
チャコウラナメクジ

(腹足綱有肺目コウラナメクジ科)

陸に上がって、さらに殻もなぜか捨て去ることにした貝。殻が無いと危険が増すと思うけれど、無くても安全に暮らせて、むしろ邪魔になるという新天地を見つけたということでしょうか。その仲間で、殻がまだ完全には消え去らず、それらしい物が透けて見えるのがこの仲間。

母はナメクジやヘビが苦手で、聞いただけで嫌がって「ウノ」といった。母が生まれ育った埼玉県の方言かと思って、方言辞典を開いたが分からない。仏教用語に「憂悩うのう」というのがあると「日本国語大辞典」でみつけた。お坊さんから、憂い悩むことがあったら「ウノー、ウノー」と唱えるがよろしいだべ、とでも話があったと妄想したがどうだんべ。中国には、食べると声が良くなるという言い伝えがあるとか。お勧めしない。カタツムリ同様の注意が必要。でも生薬の材料になっているという。

台所から駆除するには、塩をかけるという方法がありますが、水気のないところで相当量かけないと死滅とまでは至りません。



2016/12/18. 船橋・浜町 1. 「浜町公園」