

淡水産の二枚貝

古川 博 二

「おじさんカラスガイをとつて来たから見て下さい。大きいでしょう。」

「カラスガイがこの辺にいるかなア、どれどれ見せてごらん。」

「これですよ大きいでしょう。今ね、平池のところを通つていると、健一君や勇兄さんなどが沢山とつていたので、僕もはいつて取つて来たんです。勇兄さんなんかベケツに一ぱい取つていましたよ。」

「いやこれはすばらしく大きい奴だね。しかし折角だが、これはカラスガイじゃないね。」

「でも皆カラスガイだつて言つていましたよ。それにこんな大きなシジミなんてないでしょう、おじさん。」

「ハッ、ハッ、ハッ！無論シジミじゃないよ。こんな大きなシジミがあつてはたまものかい。それこそ大変だよ。」

「では何ですか？おじさん。」

「これはね、ヌマガイというんだよ。カラスガイとちよつと似ているが、比べて見るとすぐわかる。まああがり給え。おじさんの標本を見せてあげよう。」

武司君は、おじさんの研究室へ案内されてゆきました。まん中に大きな机がおいてあつて、後の本だには沢山の本がぎつしり並んでいます。向い側には標本だんすがあり、窓ぎわの机には水情が並べてあつて、何だか名も知らない小さな貝が、ガラスの内側をはつているのもあります。立派な顕微鏡がガラス鏡の中で金色に光っていました。

「すばらしいなあ！」

武司君は、はじめてはいつたおじさんの研究室の有様にすっかり感心してしまいました。

「武坊、何を感心しているんだい。さあこれがカラスガイ、これがヌマガイだよ。比べてごらん。違つているのがわかるかい。」

武司君は、おじさんの出して下さつた2つの貝を、一所懸命比べて見ましたが、さつぱりわかりません。わかつたのは、カラスガイの方が大きい位いの事でした。

「ヤ！すばらしく大きいなあ、わかつたわかつた。おじさんカラスガイの方が大きいのでしょ。」

「うん、それは大きいとも、カラスガイは日本の淡水産二枚貝中の最大種だからね。そのカラスガイは長さが27cmあるから、まあ大きい方が、30cmにも達するものもあるのだよ。しかしカラスガイだつて子供の時は小さいのだから、大きさを比べてもだめだよ。貝の内側もよく調べてごらん。」

武司君は、しばらく比べていましたが、

「おじさん、カラスガイには歯があるけれども、ヌマガイには歯がありませんね。」

「よく気がついたね、その通り、その通り。それからどうだい？」

「それからね……それからキート……」

「それからどうしたんだい。」

「わかつた、わかつた。ちよつとがいのところの、このところが、カラスガイではとても出ばつているし、又沢山のしわがあるけれど、ヌマガイでは、それほどこでもないからそこがちがいますね。」

「そうだよ、そうなんだよ。その出ばつたところを、耳状部とか翼とかいうが、カラスガイでは目立っているが、ヌマガイではそれ程ではないからね。」

「もうこれでいいの？」

「まあそれでもいいね。こまかい点ではまだあるだろうが、それ位わかつていれば区別することが出来るから、それではこの貝は何だろうね。」

「やつぱりヌマガイでしょう。」

「そう簡単にきめてしまうのはよくない。まあよく調べて見るんだね。」

「では何なの？池の貝にそんなに種類があるの？」

「あるとも、あるとも、何百種つてあるんだよ。」

「ヒュー、そんなにあるの、驚いたなあ、僕は淡水産の貝はシジミとカラスガイとタニシと、それだけと思つていた。」

「そんなことを考へていたんじや大間違いだよ。それでは淡水産の貝について少し話そうかね。」

おじさんは机のひきだしからピースを一本出して、さもおいしそうにくめらしながら、次のようにお話しして下さい。

「カラスガイはシジミと共に、古来人々に親しまれた貝であるが、貝がらが大きく、その形がちよつと鳥に似て、しかも色が黒いからカラスガイなどと言つたのだろう。カラスガイは北海道から本州各地にわたつて分布しているが、かすみが浦は産地として名高い。兵庫県下では、篠山の近くで採集されているが、他のどこからも未だ報告されていない。一般にカラスガイといつているのは、大いドブガイかヌマガイだよ。それから……」

「ちよつと待つて下さい。ドブガイとヌマガイとはどちらがうのですか。」

「あゝそうだつたね。ドブガイとヌマガイとは、大それた

く似ているが、ドブガイは少し緑色を帯びているか、又は殻頂から縁へ黄色か緑色の放射状の縞模様があるから、そういうところを注意して見るんだね。」

「カラスガイは大きいから、沢山肉があるでしょうね。」
「それはあるさ、しかしカラスガイでもドブガイでも、肉は少し臭味があるし、味もよくないら食用としてはあまり喜ばれない。しかしカラスガイは大きくて観察し易いから解剖の実習にはよい材料だよ。」

「次にシジミについてお話ししよう。シジミは淡水産二枚貝中最も普通なもので、全国到る所の河川湖沼にすんでいる。シジミは大昔から随分食つたものらしく、どこの貝塚にも多量に含まれている。そんなわけでシジミは昔から人間に親しまれたものであるが、學術的には深い研究はされていなかった。ただ本草家といつて山野を歩いて薬物の研究をした人達によつて少しは調べられていたようで、それらの人々はシジミを分けて、セタシジミ・シンデンシジミ・アメシジミ・シマシジミの4種に分類していたそうだ。ところが1864年というから今から86年前になるが米国の淡水貝類学者テンプル、プライムという先生がマシジミとヤマトシジミとを学界に発表して、日本産のシジミの分類的研究のさきがけをし、次いで1878年にラインハート、これも米国の學者だが、この人がセタシジミを発表し、少し間をおいて、1901年にこれ又米国の大先生ビルスブリーによつて、アワシジミ・ムラサキシジミ・ホソシジミ・ヒメシジミの4種がやはりビルスブリー先生によつて発表されている。これがきつかけとなつて、岩川友太郎・平瀬与一等の我が国の學者によつて熱心な研究が進められて、日本の貝類學もすんすんと進んで行つたんだよ。又1932年日本流に言えば昭和7年に上治寅治郎博士によつて兵庫県美方郡から小粒のシジミが発見されウエジマメシジミと命名されている。さあそのウエジマメシジミはこれだよ。」

おじさんの見せて下さつたのは、長さ3mm、高さ2.7mm、位の可愛いシジミでした。

「おじさん、これはシジミの子供ですか。」

「どうして、どうして、それで立派な大人なんだよ。しかし普通のシジミはシジミ科のシジミ属であるが、マメシジミはドブシジミ科のマメシジミに属しているから、シジミとマメシジミとは全く別科、別属のものであることを記憶しておくんだね。」

「アワシジミは淡路の三原郡賀集村で発見されたものであるが、その後の研究によつて、山陽地方にも、九州地方にも分布していることが明かになつている。

シジミは飼育が容易であるから、飼つて観察してみると、色々のことを教えられるよ。その向うから二つ目の水槽にはヤマトシジミが飼つてあるんだが、皆砂にもぐつて

いるから今は見えない。春になると時を打合せたように、どれもこれも＝ヨキ、＝ヨキと水管を出して、水管の林を作つたり、管い合せたように、すつぱりと砂の中にかくれてしまつたり、随分面白い事が見られるよ。又砂の中から掘り出しておくと、あの舌のような変な足をたくみに使つて砂にもぐつて行くのも見られる。」

「なーんだ、そんな秘密があつたんですか。ただの水草だけかと思つていた。それで餌は何をやるのですか。」

「別に何もやらない。水草と川の水とが入れてあるだけだよ。時々水をかえてやるが、そんなときは、如何にも気持ちよさそうに、水管を出して、こたえてくれるから愉快だよ。」

「県下に産するドブシジミ科のものは、ウエジマメシジミだけですか。」

「いやウゼンドブシジミ・マルドブシジミ等が採集されている。それからこの貝を見てごらん。丁度笹の葉のようだろう。だからササノハというのだが、こんなのも兵庫県下でとれているよ。又こちからはトンガリササノハといつている。その他淡水産の二枚貝は、ここのひきだしにあるから自由に見るがいいよ。」

武司君は、あれこれと、標本だんすのひき出しをあけて見ました。イシガイだのマツカサガイだのタテエボシ等と沢山の二枚貝が整然と並べてありました。中には中国産や満州産のものもありました。

「ではこんどは巻貝の話しようかね。」

おじさんは又机のひきだしからピースを出して火をつけながらいゝました。

「エーでももう大分おそいんでしょう？」

「なーに、まだ3時半だよ。それに今日は日曜だし、まあいゝじゃないか。おぼさんが留守で何もサービスが出来なくて気の毒だがね。」

「サービスなんかいゝんですよ。僕貝が大ききになつたんですから。しかしやつぱり今日はおいとまして、次の日曜にお邪魔してはいけなから。」

「それもそうだね。」

おじさんは手帳をくつて見て、

「次の日曜は13日だね、丁度いゝ、13日は何の予定もしていないから朝からでも来るがいゝよ。」

「エーありがとう、でも午後1時にしてはどう？」

「それは武司君の都合のよいゝようにしたらいいよ、では13日の午後1時。」

といゝながらおじさんは手帳にかきつけました。

「おじさんありがとう、ではさようなら。」

「さようなら、おとうさんによるしくね。」