

三国地方で採集  
出来る貝類

坂井農業高校 宮田彦左エ門

福井県は海産と共に貝類販賣で採集には他府県でするより殊の外労を要する。海がきれい過る事遠浅でない事と共に海岸の立地條件が貝の生活に都合の悪い事が多い。だから和歌山県、高知県のような場所に比較すると、種類の数においても個体の数においても問題になりぬ程少い。だが北国と南国との中间種や全国普遍的な種類は少いながらも求める事は出来る。故に初めから沢山採れるような心構えは禁物で一個半個のものでも良い。特に生態的方面の観察を加えに採集法でゆくなら満腹するような事はない。

以下海産のもので當地及び附近で採れるものから順次のべて行こう。

尚準備として入用なものを掲げてみるなら次の通りであります。

## 準備

1 服装は海水に濡れ、泥にまみれても良いような準備をする事

2 海では地下足袋が良い。陸も同様だが

3 採集用具として

イ 布製の袋でひものついたもの二つ程

ロ 紙製又はプリヤ製の空箱大小様々及び古状袋

ハ 磨子製チューク、大小様々

ニ 金箆 [ ] 一すく大らす、長さ30釐位

ホ 手拭、鉛筆(慣れて軽かい)手帳、ルーペー

ヘ 強い糸3~4尺、うすい板(折箱のこわれたものでよい)

## 採集

## 海産の部

## 海岸採集 磯採集

## 岩浜

(A) 高い崖の上から水深約1米位迄 (1米以上は海水着で沈まなければならぬ)

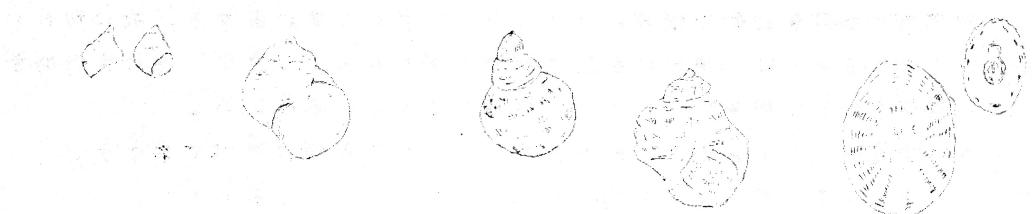
一番高い所であつて海水の殆ど来て居ない場所では水面から1米以上の所には

アラレタマキビ 白っぽく群着して岩の表面に実感している、捕ると僅かながら海水が出る、どんな夏日の炎天でも平氣です、これは夜になると水え下り又上りして昔て日中は動かない、然し水深と釐位の所にもいる事がある。非常に多いものだがどこにでも居るかと云うと必ずしも居るとは限らない。

種類は 1 種(全国で 15 ~ 6 種ある)捕つたら紙箱か紙袋(実は薬瓶の金箱が多い)に入れる。

【タマキビ】 アラレタマキビと同様の生態だが割合少い。

【カミガイ】 垂貝である巻貝の仲間です。波のしぶきかかる所で海水面から 3~4 米の所から一米の所迄に居る。岩に附着して仲々どれぬ。油断して居る時静かに而も素速く金鎧が脱り起す。注意しないと貝殻が缺ける。捕つたらすぐぐに中の肉を爪でこそぎ取って軽くして紙袋に入れる。これも日中は多くの場合日の輝りつける岩に附着して居るが、日光の當らぬ岩に多い。



【アラレタマキビ】

【タマニギ】

【カミガイ】

(B) 波打際では濡れたり乾いたりする所から浅い凹窓迄の所に居る貝

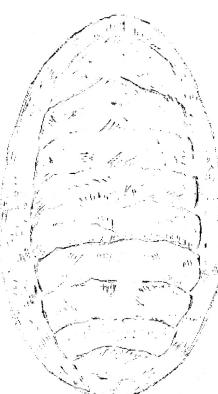
【ニシキヒザラガイ】 肉体に針なく茶赤色、岩に附着油断して居る所を見て手速くかき取る、金鎧を用小れば良し、捕るとすぐ内の方(肉の方)を弓曲するから板ざれに附着させ(肉を板に留着)糸でぐるぐる巻き日光にて乾燥する。少し水に置くと八枚の貝附はバラバラに取れる。

【ウスヒザラガイ】 肉体は鱗状で板は細長く板の上面に細かい彫刻がある、他は前種同様なり。

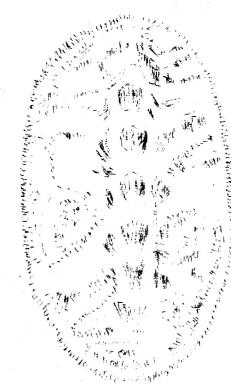
【ニメケハダヒザラガイ】 肉体は緑色で黒色を帯び板は白毫、肉体の両側に毛を生じ非対称状に並びて並ぶ。



【ニシキヒザラガイ】



【ウスヒザラガイ】

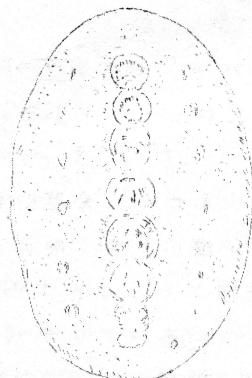


【ニメケハダヒザラガイ】

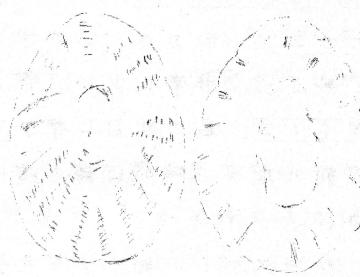
【ケハダヒザラガイ】 肉体は大きく容積を占め板は小さく並ぶ。体長 20mm に及ぶ。

**ヨメガカサ** 一名嫁が皿とも云う。平たいが背面より少しそれで頂突があり、すこし殻である。これも油断して唇る時金面でこそぎ取る。殻が碎けぬよう注意して取る。捕つたら爪で肉を取り(海水の中で)紙袋におさめる。傘貝類である。

**ベツコウガサ** 一名べつこう皿で前種と同様、前種ヨメガサと違う点は殻が厚く又深く凹んでいて丈夫である。表面には小さないっぽが天山あつてざらざらしている。



ケハダニザラガイ



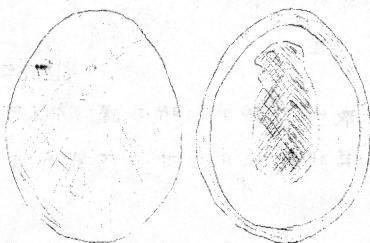
ヨメガカサ

**アオガイ** 小形で外面黒く判別し易い。前種と同様内側は美しい緑色である。

**イシダタミ** 少しづゝ動く手を觸るとすぐ海水中に落する。又相當速く逃げて行く。捕るのは楽だが殻の色に注意して出来ただけされていない新鮮な美しいのを捕る事、抜けたり死んでいる貝は標本としての価値がありません。

**クボガイ** イシダタミより一般に大きく表面はむしろのようである。

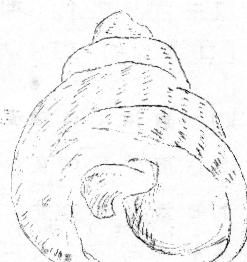
**ヘソアキクボガイ** 裏面に穴がある、クボガイよりは小さい。



アオガイ



イシダタミ



クボガイ

**スガイ** カラクモガイ(唐雲貝) 前と同様

以上四種共似た生態です。いずれも貝にはふたがありますから生きにものを殺す時ふたも忘れず肉から取り離し標本小箱にへれておく必要があります。前三種に比べて全く形が違つて居る。表面には海藻が附着して居る事が多い。

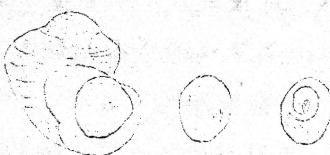
**オホコシダカグンガラ** 前種と同様ですが貝は前四種よりびよどり大きく殻も

巻に堅牢です。然し数は少い又脊が高く下面は平面で円錐形である。

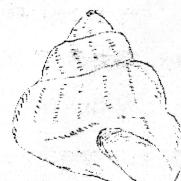
【コシダカガシガラ】 オホコシダカガンガラより小さく円味を帯びる。

【ウラウツガイ】 円錐形有刺の小巻貝ですが非常に少ないので仲々とれないので

さう。



【スガイ】



【コシダカガシガラ】



【ウラウツガイ】

【ミキサザエ】 小形のさざえです。普通のさざえにくらべて小さい。色あわやがつと美しい。非常に少い。

【ムラサキイシヨウ】 岩の割目に根を下して仲々取れません。金鎌や金棒で岩をこじ開け割り取つて静かに貝の破損を防ぎながら取ります。肉はすぐかき取るのが良い。

【イガイ】 カラスガイの如く漆黒色長さ13釐のもの普通。

此の外岩の割目には貝の外のものでカメノチ、フデツボなどび附着して居ます。



【ムラサキイシヨウ】



【イガイ】



【フデツボ】



【カメノチ】

【カニモリガイ】 細長い、口は小さく末端突起が一本ある。

【コホロギ】 口は大きく開く、カモリガイより短かい



(C) 岩浜には海藻が生えて居ませ、海藻を取つて(静かに持ち運ぶ)白布の上(袋を代用せられれば良い)でもみ落すと微小種の小貝がわかります。大部分はチャツボと云うので。

【チャツボ(バーレーマ)】 非常に小さく3粂乃至4粂の長さです。ツボ様に口が開き黒色です。いくらでも取れます。アカモク、ジヨロモク、ホンダワラなど大抵の海藻に附着して居ます。

【チビタマエガイ】 二枚貝で紫色のがすかな斑点があり薄い破れ易い小貝です。以上の二種とも管瓶に入れる事で殻に附着してすぐそれと判ります。

【ムヤガイ】 長さ4釐から1釐迄のもので種々な色があり變化に富んだ小貝で名がわからなかつたらムヤガイにしちと云はれる位です。

**クロスチムシロ** 稀に海藻に附着して居ます、表面にいぼいぼがある。

### ボサツガイ

**オホヘビガイ** これは採集するのに仲々むづかしい、岩を割るのも一方法ですが多くは小石に附着して居るのを補る、砂浜には所々に落ちて居る死貝があります。

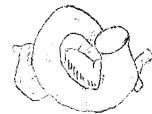
蠕形動物や腔腸動物、原始動物の類が岩に附着して居ます、海水を入れた密閉の出来る管瓶に入れ、帰つたらさべフルマリンやアルコール漬にするといい。



**ハギガイ**



**ボサツガイ**



**オホヘビガイ**

### (四) 砂浜

(A) 水没りになつて居る砂浜の採集は海水着を用い夏でないとやりにくい、夏になつたらもぐつて砂や泥の中を探します。それで採れるのは(B)の所で採れるのと同じです。

(B) 河縁から上部乾燥した砂浜では所によつて沢山取れます。いかれも死殻ですが仲には生貝同様鮮麗なのがあります。

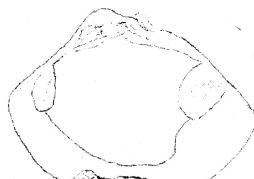
**ハマグリ** 極めて稀で夏(A)の方法で取る。

**アサリ** この種類は非常に多く、アサリに似た仲間は次の通りです。砂浜には砂に交つて沢山あります。

**エメアサリ** 非常に多い、殻色様々、模様多種多様

**オキアサリ** 普通です

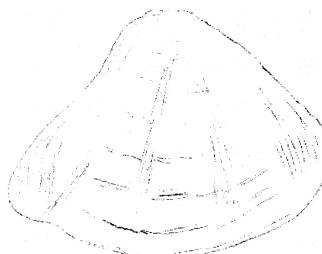
**セミアサリ** 白色



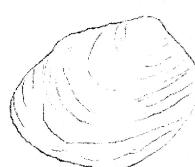
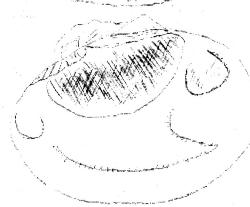
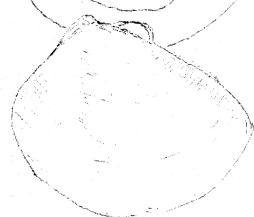
**ハマグリ**



**アサリ**



**オキアサリ**



**セミアサリ**

**タクスズメ** 非常に多いアワビ、サザエの殻にも附着していますが砂浜では墨盡藏と云つて良い位です。後にはけいやになる位です。しかし大形のものは

割に少い、長さ23㌢、巾18㌢位

【クロスチムシロ】 ボサツガイ、ムギガイ、チビタマエガイ、類も多い  
【マツムシ】 これも多い。

【メリオレ】 此の仲間は茶褐色が普通でやゝ黒色めいにものもある。種類は多い、螺塔の模様が様々でアラレメリオレ、サビメリオレ等あります。

【コメツブガイ】 白色で水準位の大きさ

【チドリマスホ】 二枚貝で縁と赤の模様があり3粒位のもの



キクスズメ



マツムシ



メリオレ



コメツブガイ

## 2. 其の他の採集法

海のもので海から直接採集する事は困難だが次の様な方法で採集出来る貝は。

### （1）漁村や町での採集

漁村を歩くと喰べた殻が捨ててあるし、町の料理屋や鮮魚店の裏口にも捨ててある。

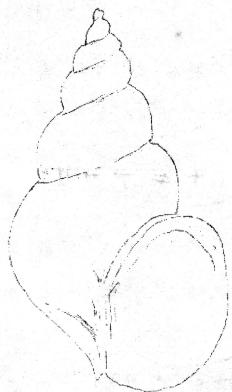
【エツチウバイ】 白色で大きさ12~13㌢、巻貝で肉は美味である。

【チヂミエゾボラモドキ】 前種と同様ですが色は薄い茶褐色、肉は食用にする。

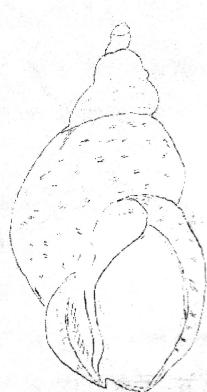
【ツバイ】 小形五厘位まで白色だが少し黒味有り、肉美味。

【バイ】 小形で肉頗る美味、黄色味に薄墨き緑色の模様有り。

【サラガイ】 白色ですじ多し、肉頗る美味、貝の内面は美麗な茶黃色、北潟から石川県の砂浜にかけて多いもの。



エツチウバイ



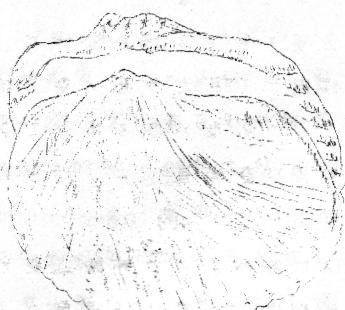
バイ



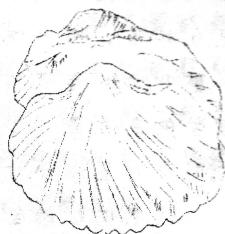
サラガイ

【アカガイ】 腹縁に鋸歯状のざざざざがある

ガルボウ



アカガレイ



カルボウ

## 変光星について

東京大学 藤田良雄

本日は変光星について話しあいと思う。1576年鯨座オミクロン星が長周期変光星として発見された。これは変光星の最初のものである。

この変光星を調べる方法に、一番簡単な実視観測によるものと、次に写真観測によるものとある。又特別な方法として光電観測、分光観測によるものがある。

第一の方法は視力に頼る事に観測に慣れなければならぬが、慣れれば可成りの精度を持つて居る。標準星を決定しこれと対照して光度を決めて行く方法である。第二の方法は変光星の写真を取り、写真に撮つた像の黒み或は像の直歪を測つてこれから光度を決定して行く方法である。第三の光電観測は、光電管を使用して星の明るさの変化を電流の変化に直して観測する方法である。大体口径200"の望遠鏡では20等星迄観測出来る。大体等級の高位迄正確に測定出来るので、今迄変光しないと思われて居たものでも変光星である事がわかつたのが多數ある。又光度(変光)曲線の複雑な細かい変光がわかるのが色々な事が発見された。第四の分光観測はスペクトル写真による方法である。この方法による場合は口径の大きなもので分光度の良い分光器が必要である。この場合には変光に伴う分光的变化のみならず、物理的要素も色々調べる事が出来る。次に変光星の分類を擧げて見ると、(分類法には色々あるがアメリカの天文学者がポシェキンの分類したものあげると)

1 縱向学的変光星 形に依つて推定されるもので、a. 食変光星、b. 橋円体変光星、c. 遮光変光星に分けられる。変光星は主星の周りを伴星が回転して居る場合で回転面が視線と平行或はそれに近くになって居る。近接連星と云つてお互に接近して居る場合は互いの光が反射して、反射効果が表れ