

# 高知県の海産・淡水産貝類

## 【現 状】

### <海産貝類>

黒潮の影響が強い高知県の海は、**海中氣候**では亜熱帯に属し、貝類の種類が**豊富**です。本州中部を**北限**とするものが多く、特に暖かい**紀伊半島**以南に限られるものも見られます。

また、宝石サンゴの採取や**底引き網漁**で得られる貝類は、早くから研究者に注目され、多くの新種が発表されてきました。学名や和名に「土佐」が付いたものもあります。

これらのことから、高知県は貝類の产地として知られています。高知県の海で

確認された貝類は、文献に記録されたものだけでおよそ2,400種です（イカ・タコ類やウミウシ類を除く）。微小種など未研究のものも多く、研究が進めば種数はきっと増えることでしょう。

貝類は、潮が引けば海面上に現れる**潮間帯**から、太陽の光が届かない深海まで、さまざまな所に生息しています。深度に応じて、そこにすむ貝類の種類は変わります。

内湾の奥や河口には、海水と淡水が混じり合う汽水域があり、特有の貝類が生息しています。高知県では、大きな内湾が少ないため、汽水域は広くありません。それでも、河川の下流には、タケノコカワニナ、ヤマトシジミなどが見られます。タケノコカワニナは、環境省が絶滅危惧種に指定していますが、高知県では高知市中心街の川にも群生しています。

### <淡水産貝類>

川や池、水田などの淡水にも、種数は少ないものの巻貝や二枚貝が生息しています。

カワニナは、各地の河川に普通に見られます。マシジミは各地の水路などに、大型の二枚貝であるドブガイは一部の河川に、マルタニシは水田に生息しています。各地の渓流には、ホラアナミジンニアという1.5mmほどの微小な巻貝が見られます。地下水にすむ貝類もいて、高知市内の井戸からコウチミジンツボという1.6mmほどの微小な巻貝が発見されています。



写真1. 特に暖かい海にすむ貝類

## 【変 化】

昔と比べて分布範囲が狭くなった貝類があります。高知県レッドデータブックは、汽水と淡水にすむ貝類だけを対象にしていますが、11種が絶滅危惧種です。

その一方、人間活動に伴って移入され、大繁殖している貝類もあります。



写真2. 高知で親しまれている貝類  
上：まいご、ながれこ、下：長太郎貝。

#### ＜海産貝類＞

内湾の干潟にすむ貝類には、かつては県内各地に生息していたのに、近年確認できないもの（イボウミニナ）や、限られた場所にだけ生き残っているもの（巻貝のカワアイ、ヘナタリ）があります。かつて浦ノ内湾の干潟に群生していたマテガイも、今はほとんど見られなくなっています。

これに対して、移入種では、コウロエンカワヒバリガイという二枚貝が30年以上前から高知市の浦戸湾で大繁殖しています。また、浦戸湾に注ぐ河川の汽水域にはイガイダマシという二枚貝、県の中央部～西南部の漁港などにはミドリイガイという二枚貝が見られます。

#### ＜淡水産貝類＞

各地で移入種が確認されています。サカマキガイという巻貝が県内至る所の水田など、通称ジャンボタニシと呼ばれるスクミリングガイが各地の水田に見られます。また、県中央部の香長平野では、カネツケシジミ（タイワンシジミの一型）という殻の黄色い移入種が広がっています。

これらが高知県に移入された時期は、それぞれ40年以上前、30年以上前、10年以上前と考えられます。

## 【人とのかかわり】

海産貝類には、食用になるものがたくさんあります。アサリをはじめ、ヒオウギガイ（方言：長太郎貝）、アワビの仲間のトコブシ（同：ながれこ）、ダンベイキサゴ（同：まいご）、マガキガイ（同：ちゃんばら貝）のほか、磯にすむさまざまな巻貝や二枚貝です。アサリは、貝類の中で最も漁獲量が多い水産重要種です。ヒオウギガイは、養殖されています。

食用貝類は、味わうだけでなく、採集も楽しまれています。春の大潮のときには、土佐市宇佐の浦ノ内湾には、大勢の人がアサリの潮干狩りに訪れます。また、各地の磯には、貝類を探るために多くの人が出かけます。

三本健二（四国貝類談話会）