

## ヒルネコって何？

海洋生産技術担当 和田隆史, 次長 上田幸男

Key word ;アワビ, アナガイ, アナゴ, イボアナゴ, トコブシ, ヒルネコ, ナガレコ, 牟岐

### はじめに

本県南部の阿南市から海部郡の沿岸はアワビの仲間であるトコブシの多産地です。中でも牟岐は全国トップクラスの生産量を誇るトコブシの一大産地です。その牟岐の漁師さんから、トコブシに混じって漁獲されるトコブシに似た「ヒルネコ(地方名)」という貝の正式名称(標準和名)を教えてくださいと依頼がありました。しかし、研究歴 26 年の上田, 普及員等職員歴 16 年の和田でさえ、聞いたことのない名前でした。2 人とも最初に浮かんだイメージは「昼猫」でした。

### ヒルネコの正式な名前

漁師さんに提供していただいた「ヒルネコ」を図鑑で検索したところ、形態や殻表面に点在する突起から、腹足綱 前鰓亜綱 古腹足目オキナエビス超科 ミミガイ科のイボアナゴ *Haliotis (Sanhaliotis) ovira* と査定されました。まぎれもなくアワビ類やトコブシの仲間です。確かにトコブシにそっくりでしたが、呼吸孔(穴)がやや隆起し、殻表面もごつごつした感じでよく見ると見分けることができます(写真 1)。

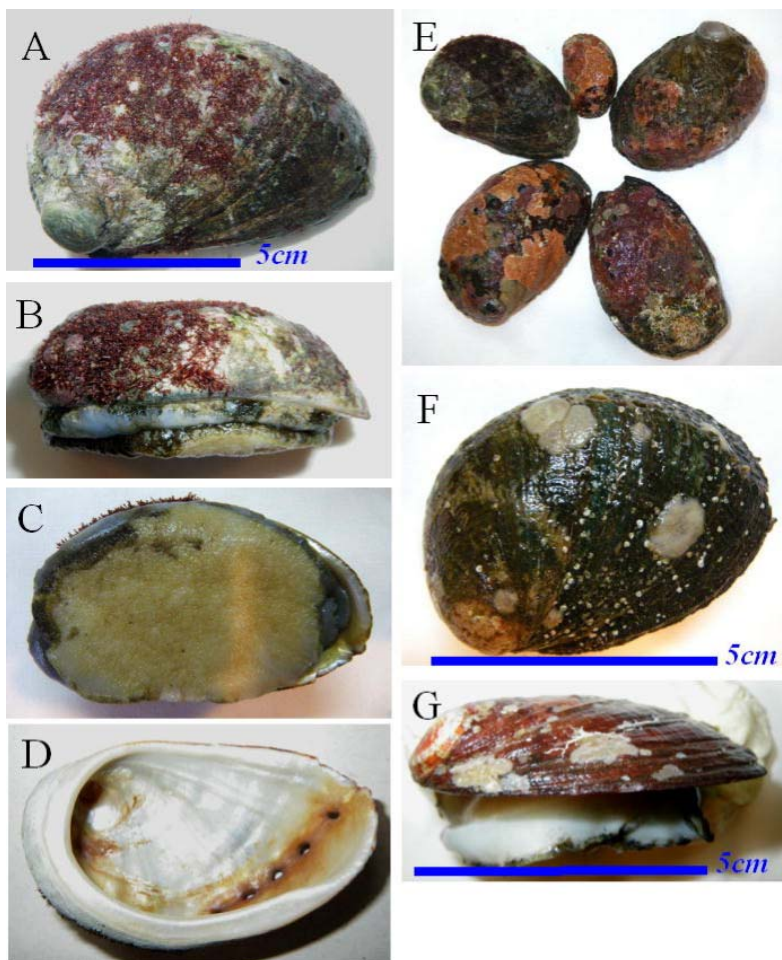


写真 1 A:イボアナゴの上面;B 側面;C 腹足面;D 殻裏面;E いずれもイボアナゴ(貝は牟岐東漁協平岡丈明氏提供);F トコブシ上面;G トコブシ側面

イボアナゴはインド・太平洋域に分布し、日本では紀伊半島、伊豆大島以南、沖縄の潮間帯に生息すると記されており、アワビ類やトコブシに比べかなり南方系の貝のようです。近隣では対岸の和歌山県で、浅場の岩などのくぼみに入っていることが多いので、「アナガイ(穴貝)」, お隣の高知県では「アナゴ(穴子)」や「アナゴウ」と呼ばれています。

### ヒルネコの名前の由来

漁師さんは海底の人頭大の石を裏返して、裏側に張り付いているトコブシを漁獲します。賢いトコブシは石を返された途端にはがれて波とともに流れるように逃げていきます。ですから、本県ではトコブシのことを「流れ子(ながれこ)」と呼びます。「子」とは大きいアワビ類に対する、小さいトコブシに付けられた漁師さん独特の呼び名だと思います。

では「ヒルネコ」はどうでしょう。牟岐の漁師さんや漁協の職員さんに聞いても昔からそう呼ばれており、気にしたこともないので由来は分からないと話されていました。「昼猫」でなく「ひるね子」と表記して子の字をとると、「ひるね」になります。岩などのくぼみや穴で日中じっとしているところから連想されるのは「昼寝」、つまり「昼寝子」が由来を示す正しい表記かもしれません。

### 県内におけるイボアナゴの分布とその呼び名

では牟岐以外でイボアナゴは生息しているのでしょうか。また、何と呼ばれているのでしょうか。

早速トコブシやアワビ漁が盛んな地域の漁協や漁師さんに聞いてみました。その結果、面白いことに牟岐以南では全ての地域で認識されていましたが、牟岐以北では全ての地域で全く認識されていませんでした。呼び方も「ヒルネコ」と呼ぶ地域は不思議なことに牟岐以外にありませんでした。他県での呼称「アナガイ」、「アナゴ」についても「言わない」、「聞いたことがない」との話でした。ある地域では身が固いので「カタヤマカンキチ(固山勘吉?)」と愛嬌のある名前と呼んだりしているようですが、多くは名称も付けられず、トコブシに似ているものの固くてトコブシほど美味しくない貝として認識されているようです。また、漁師さんの話では潮通しの良い島や岬周辺に多く、最近増えてきたわけではなく、かなり昔から生息しているとの話でした。これらの情報から、断定はできませんが、温暖な外海水(黒潮)の影響が強く、温度の低い内海水の影響が小さい牟岐が本県におけるイボアナゴの分布の北限域になっている可能性があります。

### イボアナゴの味は

肉質はトコブシよりも固いが、ふっくらとした身で美味であるという報告が WEB で見受けられます。参考に頂いたヒルネコを刺身や塩ゆでにして食べてみましたが、確かにトコブシに比べ肉質は固く、旨味が少ないと感じました。とりわけ美味しいアワビ類やトコブシを多産する本県ではそれらと比較してしまうため、グルメな漁師さんの評価は低いのだろうと想像されました。



写真2 ヒルネコ(イボアナゴ)の刺身。見た目はアワビ類やトコブシによく似ています。

## イボアナゴの県内での流通

多くの地域では少量がトコブシに混じって出荷されているようです。牟岐でも古くはトコブシに混じって出荷されていたようですが、市場での評価が低く、まとまって出荷したところクレームがきたため、現在は組合での荷受けは行われていないとのこと。先日、ヒルネコの話聞きながらトコブシの水揚げ作業を見学していたところ、荷受担当者が水揚げされた十数キロのトコブシの中からたった1個の小さなヒルネコを神業のごとく見つけ出しているのを見て大変驚きました。

徳島県では美味しいけれど水揚げ量が少量なため、雑魚として安価に取引されている魚介類が多々あります。イボアナゴもその一つだと思います。安価に取引されるのは理由があると思われませんが、このような魚介類を地域特産品として販売することも今後は考えていく必要があるかもしれません。

## 最後に

イボアナゴは島嶼部や潮通しの良い岬周辺の浅い岩場のくぼみにひっそりと生息している種類です。今後これまで全然知られていなかった地域から見つかる可能性もあり、本県におけるイボアナゴの分布状況は温暖化や高水温化の指標になるかもしれません。「よく見たらうちの地域でもトコブシに混じって水揚げされていた」、「生息を確認した」、「多く見かけるようになった」という話がありましたら、ご一報下さい。