## FISHINGトピック No.32

## 梅雨の晴れ間に

今年は例年より草く梅雨入りしましたね!ぐずついた天気が続き 青空が恋しい今日この頃…。雨上がりに喜多久干潟を歩いていると大きく細長い生き物がバタバタと暴れていました。近づいてみると1mを超えるハモでした。四苦八苦しながらも無事捕獲!もじ少年 自然の家の板長 ソウセキがハモを捌いてくれました。捌いたハモは湯引きして酢味噌に付けて食べました!ふわふわ、コリコリとした食感でとても美味しかったですよ♪ハモはこれから 筍を迎え 2500 でとても美味しかったですよ♪ハモはこれから 筍を迎え 2500 できからないます。機会があれば食べて











みてはいかがでしょうか?ハモ以外にも謎の 卵 も発見しました。 <sup>痃カ、 たまご しら</sup> 何の 卵 か調べてみた結果…コウイカの仲間の 卵 でした。ブドウ のように一粒ずつの「卵、卵化した赤ちゃんイカに出会えるのが <sup>たの</sup> 楽しみです。イカの 卵 の近くには謎の物体もありました。 辺りを <sup>朿ゥゎᢧを</sup> 見渡すといたるところに点々とあります。ゴムのような 感 触 ですが、触っていると脆く崩れてしまいます。実はこの謎の物体 も卵!砂茶碗と呼ばれ、粘液と砂と卵を混ぜて作られた芸術的 な卵塊です。1 つの砂茶碗に 4~5万個の小さな 卵 があり、春~ <sup>をつ み</sup>夏に見つけられます。 卵 を産んだ生き物の正 体はツメタガイ! ぬませが 潮干狩りをしているとアサリやマテガイなどとともに捕ることが できる貝です。丸い貝殻もあって、とても可愛らしい貝ですが でこかいもの 厄介者として有名な貝でもあります。ツメタガイは貝を食べる かり 貝で、ヤスリのようにザラザラした歯舌で削って小さな穴を開け がいっきつぎ た せいたいけい こわ で貝を次々と食べ生態系を壊すことから『干潟のブラックバス』 とも呼ばれています。二枚貝 (アサリやハマグリなど) が大好物 なのでツメタガイが大量発生した年は養殖場や潮干狩りに \*\*\* <sup>ネルセェッ</sup> で 大きな影響が出ています。そんなツメタガイですが実は美味しい 買です。 食用としてはあまり知られていませんが、たくさんの レシピがあり、『海のエスカルゴ』として最近では食用として 販売されている地域もあるそうです。みなさんも、潮干狩りに 出かけた際に捕れた時はぜひ持って帰って食べてみてください!

作成日:令和5年6月11日