

# タイワンシジミ



法勝寺地区にて

(撮影：桐原佳介)

日本には、3種類のシジミ貝が生息しています（沖縄を除く）。淡水域に多いマシジミ、海水の少し混じった汽水域にいるヤマトシジミ、琵琶湖特産のセタシジミです。最近まで、私は南部町の水路や川に見られる貝は、マシジミだと思いで込んでいました。ところが、日本在来種のマシジミが、大陸生まれの外來種であるタイワンシジミに追いやられていくという報告を聞きました。

昭和50年代から中国や朝鮮半島から大量にシジミが輸入され、その10年後くらいから、全国でタイワンシジミの野生化が報告されるようになりました。タイワンシジミは繁殖力がとても強く、マシジミとタイワンシジミの間に生まれる子は全てタイワンシジミになると言われています。しかし一方で、この2種類の貝は遺伝子に殆ど差がなく、別種かどうかは疑わしいという見解もありますので、詳しい研究を期待したいところです。

生きている状態ではマシジミとタイワンシジミの外観は殆ど同じ

なので、私は「日本産淡水貝類図鑑2」汽水域を含む全国の淡水貝類（増田修・内山りゅう著、ピーシーズ）を参考に、町内のシジミを調べることにしました。この本によると、貝を茹でて貝殻の裏側の色を見ることがより、マシジミとタイワンシジミが区別できます。すると、採れた貝の色は、裏面全体が濃い紫色か、真っ白、またはその中間ばかりでした。これらは全て、タイワンシジミの特徴です。マシジミの殻の裏は、白くて縁取りだけが濃い紫色ですが、私はまだ町内では見つけていません。

私は、実際に茹でたタイワンシジミを出汁につけて味わってみました。やはり、食べ慣れているヤマトシジミに比べたら旨味が少ないと感じましたが、一応食べられるという印象を持ちました。昔マシジミを食べた方が、とても美味しい貝と話されていたので、いつかマシジミとの味比べが出来たらと思います。みなさんの近くの水路では、どちらの貝が棲んでいますか？

自然観察指導員 桐原真希