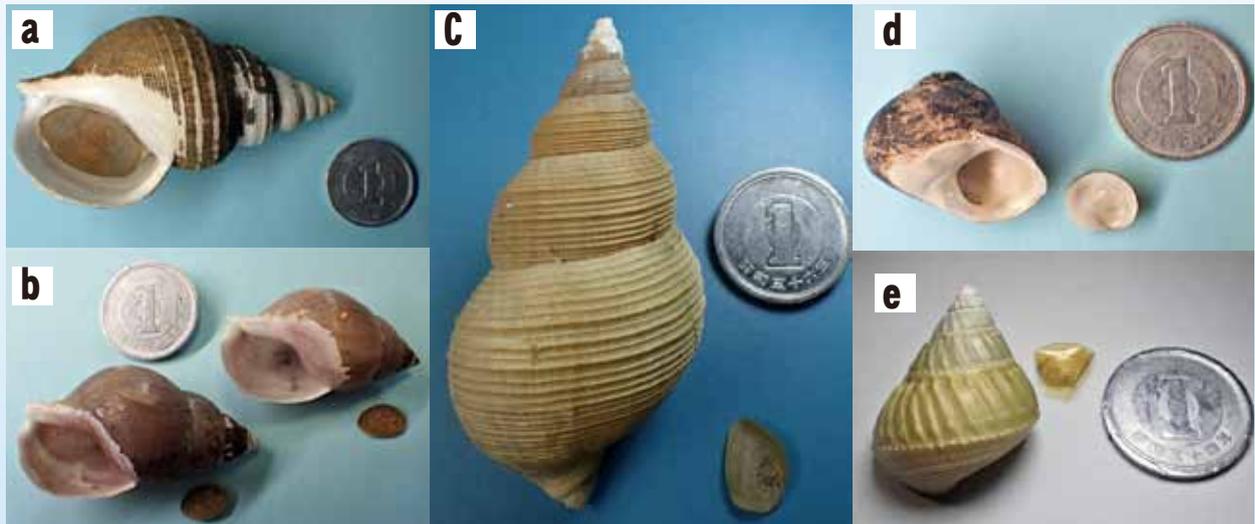


焼津で水揚げされた深海性の貝類

高山壽彦



深海性の貝類。 a: スルガバイ , b: ドングリバイ, c: ソウヨウバイ, d: キヌジサメザンショウ, e: クサイロギンエビス

駿河湾は日本で最も深い湾であり、最大水深が約2,500m、富士川沖では、海岸からわずか2km沖で水深500mとなる。

一般に、可視光が届かなくなる水深200m程度より深い範囲（植物プランクトンが光合成を行えない深度）が深海とされ、その海域に生息する貝類が浜辺に打ち上げられる可能性は低く、深海性の貝類を調べる方法の1つに、底曳網漁やカニ籠漁といった漁業で、漁獲物に混じって水揚げされる雑多なもの（様々な底生動物、陸起源のゴミ、砂泥等々、いわゆる漁屑）から貝類を分けてもらう、ということがある。

以前、“自然史しずおか祭2017”で、“駿河湾の深海に生きる貝の仲間”としてポスター発表したとあり、戸田の底曳網漁（水深約300～500m、日之出丸さんの協力）からは、様々な巻貝、二枚貝、角貝の仲間を、また、焼津にある深層水の取水施設のスクリーンに残された小～中型の貝類も集めることができた。

一方、焼津では、深海専門に漁を行う“長兼丸”さんが操業しており、深海延縄漁、カニ籠漁、オオグソクムシ漁（ウナギを獲る仕掛けを用いるもの）等が行われている。この内、仕掛けを使うカニ籠漁、オオグソクムシ漁では、仕掛けに入れる餌（サバの切り身等）に誘引され、肉食性、または腐肉食性の貝類（主に巻貝）が獲れることがある。今回、長兼丸の長谷川さんから、深海性の巻貝をいくつか分けていただいたので、報告する。

オオグソクムシ漁：水深約300m～500mからあげられる筈に、オオグソクムシ、ヌタウナギ類、アナゴの仲間等に混じって、時々、スルガバイ *Buccinum leuscostoma* Lischke, 1872 や、ドングリバイ *Buccinum bombycinum* (Dall, 1947) があがる。2種ともエゾバイ科に属し、腐肉食性である。スルガバイは、市場には出回らないが、食用にされる。また、ドングリバイも、長谷川さんによれば、なかなか美味、とのことである。

カニ籠漁：水深約800m以上からあげられるカニ籠に、エゾイバラガニ（脚は3対、ヤドカリの仲間、通称：ミルクガニ）に混じって、キヌジサメザンショウ *Phanerolepida transenna* (Watson, 1879)、クサイロギンエビス *Bathybembix aeola* (Watson, 1879)、ソウヨウバイ *Buccinum soyomaruae* Okutani, 1977 等が稀にあがる。

ソウヨウバイは、スルガバイやドングリバイと同様、エゾバイ科に属し、この2種より更に深場に生息している。和名と学名は、水産研究・教育機構が所有する調査船、蒼鷹丸に由来するという。

クサイロギンエビスは、底曳網漁で数多く上がるギンエビス *Ginebis argenteonitiens* (Lischke, 1872) の仲間、より深場に生息している。別名はコガネエビス。

キヌジサメザンショウは、以前は、サザエ *Turbo sazae* Fukuda, 2017 と同じグループに分類されていたが、現在は別のグループに分類されている。なお、本種の分布域には駿河湾も含まれているが、1986年発行の“東海大学自然史博物館研究報告第1号 駿河湾産有殻軟体動物目録”には記載はなく、駿河湾での生息記録の有無は不明である。