

阿嘉島のイソギンチャク食習慣

岩尾 研二

阿嘉島臨海研究所

The sea anemone-eating habit in Akajima

K. Iwao

E-mail: iwao@amsl.or.jp

●はじめに

道すがら、阿嘉島で食堂を営んでいる宮間 博さんとヤドカリの話をしたのがきっかけだった。オカヤドカリから始まって、いろいろなヤドカリの話をしているうちにイソギンチャクを背負っている種類の話になった。すると宮間さんは「あのイソギンチャクはうまい」と言い始めた。驚いて、食べるのは宮間さんだけかと聞いてみると、島のみんなが食べると言う。日本からも世界からもイソギンチャクを食べる話は何度となく耳にしていたが、これまではそれは身近なものではなく、まさか自分の暮らす阿嘉島にそういう習慣があるとは思っていなかった。気になって島の人に聞いて回るうちに、阿嘉島では、どうやらヤドカリの背負っているもの以外にも食べられているイソギンチャクがあることもわかった。この興味深い習慣については、まだ調べなければならないことがたくさんあるが、著者の怠慢のせいで、調査が不十分のまますっかり年数が経ってしまったので、話を聞かせてくれた島の人たちなどへの感謝の気持ちを込めて、今回、これまでにわかったことをまとめてみようと思う。

●何が食べられているのか

阿嘉島で食べられている 2 つのイソギンチャクのうちの一つは、ベニヒモイソギンチャク *Calliactis polypus* (Forsskål, 1775) である。阿嘉島周辺海域では、主にサメハダヤドカリ *Dardanus gemmatus* (H. Milne Edwards, 1848) の宿貝の上につき、多くの場合、同じ貝殻の開口部周辺にはモンバンイソギンチャク *Verrillactis paguri* sensu England, 1971 という別のイソギンチャクがついている(図1)。阿嘉島では、イソギン

チャクとヤドカリを区別せず全体を「アンダマン」と呼んでいる。「アンダマン」は丸ごと料理されるため、実際にはベニヒモイソギンチャクとモンバンイソギンチャクの両方を食べることになる。「アンダマン」を好きな人は多く、食べたことのある人のほぼ全員が、おいしいという感想だった。

もう一つのイソギンチャクは、タマイタダキイソギンチャク *Entacmaea ramsayi* (Haddon and Shackleton, 1893) である(図 2)。阿嘉島では「イヌビ」と呼ばれている。ただし、阿嘉島では、本種だけでなくシライトイソギンチャク *Radianthus crispus* (Ehrenberg, 1834) やハタゴイソギンチャク *Stichodactyla gigantea* (Forsskål, 1775) なども「イヌビ」と呼ばれており、どうやら大型のイソギンチャクは全て「イヌビ」のようである。「イヌビ」は、島でも知る人があまり多くなく、その正体をなかなか突き止められなかったが、最も詳しくその与那嶺吉夫さんや嘉手納正次郎さん・喜代子さんご夫妻の話を聞き、また、採集してきた生物を吉夫さんに見せて確認した結果、少なくともタマイタダキイソギンチャクを食べているのは間違いなさそうであった。ただし、それ以外にも食用に供する種がある可能性は高く、その特定には至っていない。ちなみに、いくつかの出版物には、「イヌビ」はクマノミ類の沖縄名だと書かれている(例えば、悦 2002; 屋比久 2004)。しかし、阿嘉島ではクマノミのことを「イヌビ」と呼ぶことはなく、「イヌビ」とはあくまでもイソギンチャクのことである。阿嘉島では、クマノミのことは「イヌビノクワ」と呼ぶ。「クワ」は“子”で、つまり“イソギンチャクの子”の意である(“イソギンチャクの店子”くらいの意味であろうか)。先の出版物は、沖縄本



図1 「アンダマン」

サメハダヤドカリの宿貝上にベニヒモイソギンチャクとモンバンイソギンチャクがつく。



図2 「イヌビ」

写真はタマイタダキイソギンチャク。実際には、大型イソギンチャクを「イヌビ」と総称するようだ。

島での呼び名が書かれたものと思われるが、どの地域で「イヌビ」の指す生物が変わるのか、生物の呼び名と人間の暮らしとは深い関わりがあることを考えると、興味深い点である。

●イソギンチャクを食べてみよう

1. アンダマン

阿嘉島では、ベニヒモイソギンチャクは、味噌汁にするのがもっともふつうの食べ方である。材料を採集してきたので、近所の新城ヨシ子さんに調理してもらった。作り方は驚くほどシンプルで、沸騰したお湯の中に、獲ってきたサメハダヤドカリをイソギンチャクのついた貝殻ごと放り込み、ころ合いを見て味噌を溶いて出来上がりである。汁は、ヤドカリの出汁がでていておいしい。ベニヒモイソギンチャクは、貝殻からはずれて器に沈んでいる。それをつまんで食べてみると、磯の香りが広がり、とろっとしながらもやや弾力のある食感でマガキガイにいくらか似ているが、もっと柔らかく少しこってりしている。このこってりした感じを島の人は脂っぽいと表現し、そのために「アンダマン」(＝アンダ(油)＋アーマン(ヤドカリ))と呼ぶのだらうというのは、ヨシ子さんの旦那さんの幸一さんの話である。モンバンイソギンチャクはベニ

ヒモイソギンチャクに比べると大きさも小さいし、弾力もなく、魅力に乏しい。ともあれ、島の人の言うように、アンダマンの味噌汁はおいしい食べ物だった。

2. イヌビ

タマイタダキイソギンチャクはまだ試食していないが、味噌で煮て食べる人が多いようだ。それは次のように調理するらしい。まず獲ってきたイソギンチャクを茹でたあと、包丁などで触手の部分を切り取る。刺胞のせいだと思うが、触手は口に障って食べられないらしい。こうして下ごしらえをしたものを味噌で煮る。味は、脂っこくておいしいという。これも、そのうち試してみたいと思う。

●他の地域でのイソギンチャク食

日本でもっとも有名なイソギンチャク食習慣は、有明海沿岸のものだろう。そこでは「ワケ」あるいは「ワケノシンノス」(“若者の尻の穴”の意)と呼ばれるイシワケイソギンチャク *Gyactis japonica* (Verrill, 1899) を食べる(柳 2004)(一説では、もう1種ハナワケイソギンチャク *Neocondylactis* sp. D sensu Uchida and Soyama, 2001 も食されるらしい: 内田 1934; 内田・楚山 2001)。千葉県にもイソギンチャク食習慣があり(「日

本の食生活全集 千葉」編集委員会 1989)、それもイシワケイソギンチャクのような(柳 2007)。また、鳥取県では「ジイボ」と呼ばれる深海性のイソギンチャクを食べるそうで(山下 1989)、種は特定できていないが、インターネット上の写真を見る限りでは前出のものとは別種と思われる。その他にも、鹿児島県や兵庫県などにもイソギンチャク食習慣があるらしいが(山下 1998)、日本の他の地域で食べられている種は、阿嘉島でのものとは異なっているようだ。

世界ではどうだろうか。スペインのイソギンチャクのフリット(オルティギーヤス ortiguillas)に代表されるように、地中海沿岸のいくつかの地域でイソギンチャクが食べられているが、いずれも小型のウメボシイソギンチャク科の種であり、阿嘉島での食用種は利用されていない。

ベニヒモイソギンチャクを食べる習慣は、ミクロネシアにあった(今島 1988)。内田(1934)が食用になると言う *Adamsia* 属イソギンチャクも本種と考えられ、その情報源がパラオの水産試験場職員の中曽根氏であることから、食習慣はパラオのものだろうと思う。煮たり焼いたりして食べるらしく、阿嘉島の人の感想と同じで「脂肪があって甚だ美味」とのことである(内田 1934)。しかし、現在もパラオにその習慣が残っているかは残念ながら確認できなかった。

タマイタダキイソギンチャクについては、はっきりとした食習慣の文献を見つけることができなかった。しかし、パラオには「エテレマールと呼ばれるイソギンチャクを樹皮でつつんで煮たものにココナツミルクをかけて食する」習慣があるらしく(秋道 1988)、これがそうかもしれない。そこで、パラオに行った際に現地の人たちに尋ねて回った。しかし、どのパラオ人たちもイソギンチャクを食べる習慣などないと言う。ようやく見つけた証言者は、ベラウ国立博物館の Olympia Morei さんだった。Olympia さんは生物の専門家ではないため、結局食べられているイソギンチャクの種類は特定できなかったが、それがクマノミ類の共棲する大型の種類であること

(「エテル マツラ」と呼んでいた)、その食習慣はパラオの中でもペリリュー島に限られること(幸運にも Olympia さんがその島の出身だった)を聞いた。機会があれば、ぜひ現地で調査をおこないたいと考えている。なお、「イヌビ」の可能性のあるクマノミ類の共棲する他のイソギンチャク種は、シライトイソギンチャクがフィリピンで(柳 2004)、ハタゴイソギンチャクがオセアニア地方で(秋道 1988)、それぞれ食べられているらしい。

上記のように、イソギンチャク食は、かなり限定された地域性をもつものであり、阿嘉島で食用にされる種も、他の地域ではほとんど食べられていない。その地域性を考えると、ベニヒモイソギンチャクとクマノミ類と共棲するイソギンチャクの両方を食べるという習慣が、パラオから報告されていることには関心を引かれる。戦前(1929 年頃から 1940 年頃)、慶良間をはじめとした沖縄の人々は鰹漁業のために盛んに南洋に出漁した歴史があるが、そのパラオの前進基地には阿嘉出身の人が多かったという事実(実際には、慶留間、渡名喜、本部、宮古の人も多かったというが;座間味村史編集委員会 1989)は、イソギンチャク食習慣がパラオから持ちこまれた可能性を想像させる。しかし、前出の与那嶺吉夫さんから「イヌビもアンダマンも子供のころから食べていた」、「その頃、おじいさんも食べていた」という証言が得られており、現在、吉夫さんは 98 歳なので、おそらく 100 年以上前から阿嘉島にはその食習慣があったと考えられ、先の仮説は否定される。今となつては、その習慣の成り立ちを調べるのは不可能だろう。なお、阿嘉島の隣の慶留間島では、イソギンチャクはほとんど食べないという話もあり、今後沖縄でのイソギンチャク食習慣の分布を明らかにすることも考えてみたい。

●むすび

阿嘉島では、「アンダマン」は今でも比較的良く食べられているため、獲ってきて島の人に頼めばすぐに料理してくれるが、「イヌビ」はそうはいかない。子供の頃

に親が獲って来たのを食べたと言う人はけっこういるのだが、近年は獲る人がほとんどいないため、料理したことのある人が極端に少ないのだ。今も阿嘉島周辺の海には「イヌビ」が生息しているのに、そのおいしい獲物を何故最近では獲らなくなったのだろうか。このイソギンチャクは海底の岩の隙間に足盤を付着させて生活しているため、刺激を与えると奥に引っ込んでしまい、採集の手間がかかることが一つの理由と考えられる。また、「イヌビ」には食用にならない種もいるらしく、間違ったものを食べると口の中がいがいがするという。したがって、捕獲には正しい食用種の識別が必要になるが、手間がかかるせいで獲ろうとする人が減り、その結果正しい識別方法が後継されなくなり、なおのこと収獲できなくなったというのが、もう一つの理由ではないかと考えている。今後、この状況が変わるとは思えないため、残念だが、少なくとも「イヌビ」を食べる習慣は近い将来になくなるだろうと思う。

阿嘉島には、少なくともベニヒモイソギンチャクとタマイタダキイソギンチャクの2種のイソギンチャクを食用とする習慣があることが明らかになり、モンバンイソギンチャク、さらに「イヌビ」が複数種である可能性をあわせると、実際に阿嘉島で食べられるイソギンチャクは3~4種かそれ以上であろうと考えられる。いずれも、日本の他の地域では食べるという話を聞いたことがない種であり、世界的にみても、そのイソギンチャク食習慣は、ユニークなものと言えるだろう。しかし、上述のように、それは廃れつつある習慣かもしれない。文化としてそれを残すべきか否かの判断は、著者には荷が勝ち過ぎていますが、今のうちに食習慣の詳しい情報を記録に残しておきたいと考えている。

●謝辞

本稿をまとめるにあたり、本文中に名前を挙げた方々から貴重なお話を伺いました。また、与那嶺英子さん、金城善昇さん、金城勝英さん、大村真俊さんのほか多くの慶良間の人たち、そしてパラオの人たちから

も情報をいただきました。しつこい質問に根気よくお答え頂き、ありがとうございました。また、柳 研介さん（千葉県立中央博物館）、本間智寛さん（東海大学短期大学部）、大森 信所長（阿嘉島臨海研究所）からは他の地域での情報をいただきました。深く感謝いたします。

●引用文献

- 秋道智彌（1988）海人の民族学：サンゴ礁を超えて（NHKブックス 561）。日本放送出版協会，東京．210pp
- 悦 秀満（2002）島言葉でわかる沖縄魚図鑑．沖縄マリン出版，沖縄．157pp
- 今島 実（1988）イソギンチャク．下中 弘（編）世界大百科事典 2．平凡社，東京．pp341-342
- 「日本の食生活全集 千葉」編集委員会（1989）聞き書 千葉の食事（日本の食生活全集 12）．農山漁村文化協会，東京．357pp
- 内田紘臣・楚山勇（2001）イソギンチャク ガイドブック．TBSブリタニカ，東京．158pp
- 内田 亨（1934）本邦で食用となるイソギンチャク．植物及び動物 2(8): 1405-1406
- 屋比久壮実（2004）沖縄のサンゴ礁を楽しむ 磯の生き物．アクアコーラル企画，沖縄．127pp
- 山下欣二（1989）意外な食用海産動物（上）．海洋と生物 64: 382-384
- 山下欣二（1998）海の味．八坂書房，東京．255pp
- 柳 研介（2004）イソギンチャクの世界：水中に咲く花（平成 16 年度マリンサイエンスギャラリー 展示解説書）．千葉県立中央博物館分館海の博物館．10pp
- 柳 研介（2007）イソギンチャクを観察しよう（海の生きもの観察ノート 6）．千葉県立中央博物館分館海の博物館．31pp
- 座間味村史編集委員会（1989）座間味村史（上）．座間味村役場，沖縄．710pp