

## 「バイ(上)」 4種類が湾内で漁獲

### 大きな個体は減少

バイ貝という刺身や煮付けなど大変なじみ深い食材であるが、富山湾ではオオエッチュウバイ、カガバイ、ツバイ、チヂミエゾボラ(エゾボラモドキ)と、4種類ものバイ貝が漁獲されていることは意外と知られていない。これらはすべて水深数百mに生息する深海性のエゾバイ科の巻き貝である。

ツバイは貝殻が黒っぽく、最大で殻高(殻の最も長い部分の長さ)8cmと小型のバイであるため、主に煮付けにして食べられるが、4種類の中で漁獲量は最も多い。富山湾の沿岸に近い所では、殻から身がはみ出すほどによく肥えたものが漁獲されることから、沖合域と比べると栄養条件が良いのではなかろうか。

オオエッチュウバイは殻が大変薄くもろいのが特徴で、最大で15cmにまで成長し、刺身で食べると大変おいしい種類である。ただし分布の中心が水深1,000m以深と最も深く、漁獲量は非常に少ない。

カガバイは、細身で、茶色い堅い貝殻を持つのが特徴で、最大で13cm(ほど)に成長する。水深400m前後に分布の中心があり、4種類の中では最も浅い所に生息している。他の3種類は日本海に広く分布するが、カガバイだけは富山湾周辺のみからしか確認されていない。詳しい原因は不明であるが、富山湾には日本海の他の海域と異なった環境であるのかもしれない。

チヂミエゾボラはほかの3種と殻の形が違うのですぐに見分けられる。最大で16cmに成長し、大型のものは刺身で食され、高価である。

これらのバイ類について、最近大きな個体が少なくなっているなど、資源状態の悪化が懸念されていることから、未成熟な小型個体を保護する資源管理の取り組みが始まろうとしている。今後の資源の動向に注目したい。(前田経雄)



富山湾で漁獲されているバイ類4種(左からツバイ、オオエッチュウバイ、カガバイ、チヂミエゾボラ)