



④ははっきりとした黒い目と、ゾウの鼻のような吻が伸びるマガキガイ。貝殻の模様が特徴的なマガキガイ。色や模様には個体差がある

マガキガイ

学名 *Conomurex luhuanus*

- 分類 盤足目ソデボラ科
- 大きさ 殻高6㌢
- 分布 房総半島以南の太平洋沿岸、潮間帯から水深20㍍の砂地や岩礁域に生息
- 食べ物 砂や岩などに付着した藻類や有機物
- 特徴 貝殻は分厚く、円錐形を逆さにしたような形をしている。名前の由来になった貝殻の模様は褐色の殻皮で覆われているため生きている間はあまりわからない。猛毒を持つイモガイ類に姿が似ているが、本種は無毒である。

ユニークな顔の“掃除係”

マガキガイと聞くと、どんな目を想像しますか。鍋の具材にしたり、煮ごと焼いて食べる「一枚貝」の「真牡蠣」を思いつくかもしれませんが、い浮かべるかもしれません。マガキガイは「一枚貝」ではなく、巻貝の仲間です。漢字では「離貝」と書きま

す。「離」は竹やしなどを粗く編んだ垣根のことで、貝殻の模様がこの「離」に似ていることから名づけられました。に、ゾウの鼻のように伸びる

おもしろ生き物図鑑

かごしま水族館から

砂や岩、ガラスなどにつく藻類や有機物を食べることから、水族館では水槽の「掃除係」として活躍します。地味な見た目のせいか、注目される機会はありませんが、よく見ると顔も動きもとてもユニークです。貝殻から突き出た黒い目に、ゾウの鼻のように伸びる吻の先端には口と、まるで漫画のキャラクターのように特徴的な顔をしています。この長い吻を前後左右に動かして、吻先の口の中にある歯舌で藻類や有機物をこすりとり食べます。その様子はまるで掃除機をかけているようで見えて飽きません。さまざまな地域で食用としても利用されます。「トビニヤ」「チャンバラガイ」「デラジャー」など数多くの地方名があり、奄美大島や沖縄県、高知県などではなじみ深い食材です。さっと湯がくと、身は歯ごたえがあり、風味豊かでとてもおいしく人気があります。

見てよし、食べてよしのマガキガイ。水槽で見かけたら、特徴的な顔や動きをよく観察してみてください。(展示課 学習交流係・二階堂梨沙)