# 貝 類

# 貝類

メコン河流域に暮らす人々は、周辺に生息する淡水貝をよく利用する。市場では生きたもの、加熱処理したもの、調理済みのものなどが手に入り、家庭でも日常的に淡水貝が食卓にあがる。街中の屋台では焼いたもの、煮たものなどが売られており、その場で食べることもできる。市場で見られる貝のうち、とくに巻貝は水田や湿地など身近な水辺で採集できることから、広く利用され、自家消費も盛んである。二枚貝は巻貝と比べると市場での出現頻度は低いが、河川などから採集されたものが並ぶ。また、利用は水生貝類だけに限らず、陸生巻貝も利用される。利用が確認された貝類は、ヤマタニシ科、マラッカベッコウマイマイ科の陸生巻貝と、タニシモドキ(リンゴガイ)科、タニシ科、トウガタカワニナ科の水生巻貝、イシガイ科、シジミ科の水生二枚貝で、およそ 40種(亜種)に及ぶ。貝類は現地での同定が難しいため、実際には今回把握した種類以外にも多くの貝が利用されていると想定される。

インドシナ半島で最も利用されている貝は、おそらくスクミリンゴガイとタニシ類である。これらは水田、湿地、湖沼などに多く生息し、いずれも身近な水域で簡単に採集できることが利用頻度の高い理由である。家の前の水域において、昼食や夕食のおかずとして必要分だけ採集する人の姿も何回か見かけたことがある。スクミリンゴガイは中南米原産の外来種だが、インドシナ半島では広く分布し、現地では最も利用される貝の一つとして地位を確立している。しかし、一方で稲を食害することも知られ、被害が多数報告され問題となっている。スクミリンゴガイとタニシ類以外には、カワニナ類や二枚貝、陸生の巻貝などもふつうに食用利用される。市場や屋台でよく見られる小型二枚貝で、厚い殻と赤い血液が特徴のハイガイ(赤貝の仲間)は、干潟などで採集され内陸に運ばれてきたものである。頻繁に見かけるが、淡水産ではないため、本書では取り扱わない。

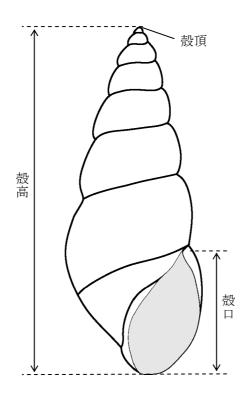
紹介する貝類は一年中利用されているが、河川に生息するものは乾季の水量が少ない時期に採集が盛んになる。乾季の干上がった水田では、土中にいるタニシやスクミリンゴガイを掘り出す採集も行われる。料理方法は焼く、蒸す、煮るなどが一般的で、香辛料や香草を用いて臭みをとることが多い。



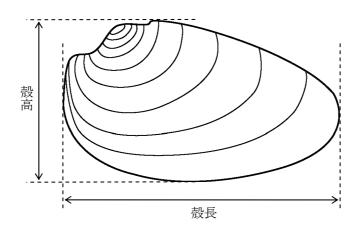


# 貝類形態

(巻貝)



### (二枚貝)



# Cyclophoridae spp.

LA	Hoy hom	
KH	Kchong hein	
TH	Hoy ma la you	
VN	Oc	Óc
JP	Yama-tanishi	ヤマタニシ科の複数種



 ${\it Cyclophorus}\, {\rm sp.} \ (\, {\rm cf.} \ {\it sogmaensis}\,)$ 23 Jul. 2010 – Near Wat Phou, Champasak, Laos



Cyclophorus sp. (cf. sogmaensis) ± 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos

### 基本情報

ヤマタニシ (*Cyclophorus*) 属はインドシナ、中国、海南島、台湾、バタン島、日本に分布する巻貝の仲間。陸生だがいわゆるカタツムリとは違い、殻には蓋があり、眼は触角の根元にある。殻口は大きく、縁は厚みがある。鰓を欠く。低地から山地の木陰にある落葉などの間に生息する。

### 利用

殻ごと香草やスパイス、塩などと一緒に茹でる、殻ごと焼いてチリソースをつける、スープに入れるなどして食べる。ラオスでは香りづけのスターアニスと一緒に茹でて、チリソースをつけて食べる。スターアニスの甘い香りが食欲を誘う。

カンボジアとラオスでの食用利用を確認したが、とくにラオス南部でよく食べる。市場調査ではヤマタニシ属の4種が販売されているのを確認した。街中の大きい市場よりも、郊外の道沿いにある青空市場でよく見かける。

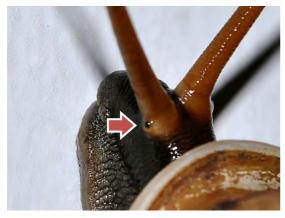
林内の木などについた個体を、手づかみで集めて採集するらしい。

#### (参考文献)

東正雄(1982)原色日本陸産貝類図鑑, p.68. 保育社.

岩田文男・長谷川和範・濱谷巌・山田真弓 著,山田真弓・内田亨 監 (1999) 動物系統分類学 5 (下) 軟体動物(II), p.128. 中山書店.

増田修・内山りゅう(2004)日本産淡水貝類図鑑 ②汽水域を含む全国の淡水貝類,p.78. ピーシーズ.



眼は触角の根元にある(矢印) 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



殻には蓋がある(矢印) 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



市場で売られる *Cyclophorus* spp. 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



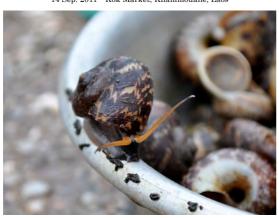
市場で売られる *Cyclophorus* sp. 2 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



Cyclophorus sp. 3 が売られていた青空市場 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



スターアニスなどの香草と一緒に茹でた *Cyclophorus* sp. 2 14 Sep. 2011 Khammouane, Laos



 ${\it Cyclophorus}\, {\rm sp.} \ 2$ 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



 ${\it Cyclophorus}~{\rm sp.}~2$ 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



 ${\it Cyclophorus} \ {\rm sp.} \ 1$ 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



 ${\it Cyclophorus} \ {\rm sp.} \ 1 \ \ \bot$ 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



 ${\it Cyclophorus} \ {\rm sp.} \ 2$ 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



 ${\it Cyclophorus}~{\rm sp.}~2$ 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



 ${\it Cyclophorus} \ {\rm sp.} \ 3$ 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



 ${\it Cyclophorus} \ {\rm sp.} \ 3$ 14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos

### Pomacea canaliculata

タニシモドキ(リンゴガイ)科

LA	Hoy pakkouang	
KH	Kchong srae	
TH	Hoy cherry	
VN	Oc buou vang	ốc bươu vàng
JP	Sukumi-ringogai	スクミリンゴガイ



17 Feb .2010 Song, Champasak, Laos



14 Nov. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

### 基本情報

原産地は中南米だが、1980年頃からアジア各地に移入され定着している。巻貝の仲間で、殻高は80mm ほどになる。殻は球形に近く、黄褐色~黒褐色で、多数のラインが入るものもいる。水田、湿地、水路、河川、池、湖沼などに生息する。乾燥に強く、乾季に水がなくても土の中に潜って生き延びる。主に植物を食べるが、魚や甲殻類など動物の死骸も食べる雑食。柔らかい稲の葉を好んで食べるため、各地で稲の食害などが問題となっている。

卵は目立つピンク色。産卵はメスが水上に出て植物や杭、水路の壁などに行う。約2週間後にふ化する。

### 利用

食用貝類の中でも、タニシ類と並んでよく利用される。市場でもよく見かける。また、簡単に採集できるため、食卓に上がる頻度は高い。焼く、煮るなどして火を通したものにチリソースや魚醤をつけて食べる他、タマリンドやレモングラスなどの香草と一緒に煮て食べる。うま味調味料や魚醤などで味付けをした串焼きも売られている。煮て豚の餌にすることもある。変った利用方法として、小型植栽鉢として使われているのを見かけたこともある。

採集は水田や湿地などの身近な水域で行われる。手で拾ったり、他の水生動物とともに網やザルですくったりする。若い稲を食害するため、農家は駆除を兼ねて、水田周りで頻繁に採集を行う。カンボジアでは形の似た *Pila* 属複数種の利用も確認した。

(参考文献)

多紀保彦 監・自然環境研究センター 編著 (2008) 日本の外来生物. 平凡社.

増田修・内山りゅう(2004)日本産淡水貝類図鑑 ②汽水域を含む全国の淡水貝類,p.45. ピーシーズ.

「Global invasive species database」 http://www.issg.org/database/welcome/



スクミリンゴガイのアルビノ個体 14 Nov. 2008 Napuheuy, Vientiane Province, Laos



スクミリンゴガイの交尾 25 Jul. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



杭に産卵する雌 11 Oct. 2010 Vientiane Province, Laos



湿地の切り株に産み付けられた卵塊 26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



市場で山積みにされたスクミリンゴガイ 19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



中身を取り出して売られるスクミリンゴガイ 28 Jul. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



スクミリンゴガイの煮物 01 Sep. 2010 Vientiane Capital, Laos



焼きスクミリンゴガイ チリソースにつけて食べる 12 Dec. 2010 Vientiane, Laos





鉢としての利用 24 Jul. 2008 Khun Neua, Vientiane Province, Laos



Pila sp. 1 27 Feb. 2009 Kampong Thom, Cambodia



 ${\it Pila}\, {\rm sp.} \; 3$ 06 Jan. 2009 – Vi hear Kphours, Kampong Cham, Cambodia



昼食用にスクミリンゴガイを集める男性 09 Nov. 2008 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos



タニシモドキ *Pila polita* 10 Apr. 2009 Ra ka thnorl, Takeo, Cambodia



 ${\it Pila}~{\rm sp.}~2$ 05 Jan. 2009 – Kampong Cham, Cambodia



# Viviparidae spp.

LA	Hoy choup	
KH	Kchau k'hai, Kchau dong, Kchau tnaot	
TH	Hoy khom	
VN	Oc dang	Óc đắng
JP	Tanishi	タニシ科の複数種



Filopaludina (Filopaludina) sp. 1<br/>05 Jan. 2009 Kampong Cham, Cambodia



24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

### 基本情報

殻高 20~80mm の円錐形をした巻貝の仲間。殻口には厚い蓋をもち、成体になると殻口周辺が黒く厚みをおびる。池沼、水田、河川などに生息する。体内受精をし、メスの胎内で幼貝まで育ててから産み出す。

### 利用

貝類の中でも身近で重要な食用貝類である。主に煮て食べる。殻ごと煮込んだものは、楊枝を刺して身を出す他、自分の口を貝の入口にあてがい中身を勢いよく吸いだして食べる。市場で普通に売られているが、各家庭では自家用採集も盛んである。

採集は水辺を歩き、手で拾い集める。乾季には水がなくなった水田で、稲の根元の泥をレンゲでこそ ぎ取ると泥中に潜ったタニシが捕れる。また、乾季の池干しの際には、大量のタニシが採集できる。 現地で利用されるタニシは複数種で、基本的にサイズが大きいものは何でも食べる。

(参考文献)

岩田文男・長谷川和範・濱谷巌・山田真弓 著,山田真弓・内田亨 監(1997)動物系統分類学 5(下) 軟体動物(II),p.128. 中山書店. 紀平肇・内山りゅう・松田征也(2003)日本産淡水貝類図鑑 ①琵琶湖・淀川産の淡水貝類,p.34. ピーシーズ. 増田修・内山りゅう(2004)日本産淡水貝類図鑑 ②汽水域を含む全国の淡水貝類,p.50. ピーシーズ.



水没した木に群れるタニシ 15 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia



市場で売られるタニシ 08 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



タニシの採集が行われる乾季の水田 24 Nov. 2009 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



採集した跡 泥の表面は削れている 24 Nov. 2009 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



水たまり内にいた Trochotaia trochoides 25 Jun. 2010 Dong Makkai, Vientiane Province, Laos



泥のついたまま売られるタニシ 16 Jan. 2013 Bang Lam Phoo Market, Khon Kaen, Thailand



乾季のタニシ採集 稲の根元を土ごとこそぐ 24 Nov. 2009 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



採集した大量のタニシ 24 Nov. 2009 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



池干しで姿を現した大量のタニシ 06 Dec. 2009 Vientiane Capital, Laos



クロスジタニシ subsp.1 Filopaludina (Filopaludina) sumatrensis subsp. 1 17 Feb. 2010 Song, Champasak, Laos



マキスジシャムタニシ(黒住, 仮称) Filopaludina (Siamopaludina) maekoki 24 Jun. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



マキスジシャムタニシ類 Filopaludina (Siamopaludina) martensi cambodjensis



クロスジタニシ(黒住、仮称) *Filopaludina (Filopaludina) sumatrensis* 27 Feb. 2009 Kampong Thom, Cambodia



クロスジタニシ subsp.2 *Filopaludina (Filopaludina) sumatrensis* subsp. 2 24 Jun. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



マキスジシャムタニシ類 *Filopaludina (Siamopaludina*) sp. (cf. *martensi*) 17 Feb. 2010 Dao Heuang Market, Champasak, Laos



マルミコタニシ(黒住, 仮称) *Idiopoma dissimilis* 23 Jun. 2009 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



コタニシ(黒住, 仮称) *Idiopoma ingallsiana* 26 Feb.2009 Kampong Thom, Cambodia



メコンタニシ属の一種 sp.2 *Mekongia* sp. 2 26 Feb.2009 Kampong Thom, Cambodia



メコンタニシ属(黒住, 仮称)の一種 sp.1 *Mekongia* sp. 1 18 Jul. 2010 Near Central Market, Kampong Cham, Cambodia

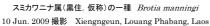


コマガタタニシ(黒住, 仮称) Trochotaia trochoides 25 Jun. 2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos

### Thiaridae spp.

	Hoy lekchan	
KH	Cha chraing	
TH	Hoy chedi	
VN	Oc len	Óc len
IP	Tougata-kawanina	トウガタカワニナ科の複数種







殻ごと煮込んだ料理 25 May 2009 Louang Phabang, Laos

### 基本情報

巻貝の仲間で、殻は紡錘形から細長い塔型でタニシ科よりも細長い。蓋は革質。卵を産むものと、卵を胎内で幼貝まで育ててから産み出すものがいる。

### 利用

タニシやスクミリンゴガイと比較すると、出現頻度は低いが、現地では普通に利用される。市場では 生きた状態で売られているが、屋台などでは調理したものが食べられる。主に煮て食べる。屋台で食べ るものは、トウガラシが効いたピリ辛な味付けが多く、ビールによく合う。

採集は小河川や水路などの水域に入り、手さぐりで貝を拾い集める。平野部の水田地帯ではより簡単に集められるタニシやスクミリンゴガイをよく利用するが、水田の少ない山地部ではカワニナ類の方をよく利用する場合もある。ラオスのルアンプラバンは水田の少ない山地であるが、市場では近くの小河川で採集された *Brotia manningi* が大量に売られていた。

よく利用されるのは大型の Brotia 属であるが、イボアヤカワニナ Tarebia granifera やトウガタカワニナ Thiara scabra などの利用も確認した。ただし、小型のものは積極的に利用するわけではなく、大型のカワニナに混じって食べられている程度である。

(参考文献)

増田修・内山りゅう(2004)日本産淡水貝類図鑑 ②汽水域を含む全国の淡水貝類, p.73. ピーシーズ.



市場で売られる *Brotia manningi* 25 May 2009 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos



カワニナ採集が行われる川 26 May 2009 Nam Ming, Louang Phrabang, Laos



カワニナを採集する少女たち 26 May 2009 Nam Ming, Louang Phrabang, Laos



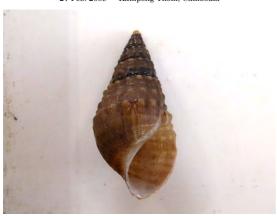
少女が採集した Brotia manningi 26 May 2009 Nam Ming, Louang Phrabang, Laos



スミカワニナ属の一種 Brotia sp. (cf. binodosa) 27 Feb. 2009 Kampong Thom, Cambodia



スミカワニナ属の一種 *Brotia* sp. (cf. *microsculpta* ) 18 Feb. 2010 Dao Heuang Market, Champasak, Laos



イボアヤカワニナ *Tarebia granifera* 23 Jun. 2009 Song, Vientiane Province, Laos



トウガタカワニナ *Thiara scabra* May 2009 Vangvieng, Vientiane Province, Laos

# Hemiplecta sp. (cf. distincta)

LA	<u>Hoy khao leuane, Hoy satang</u>	
KH	Kchong hien, Kchong dua	
TH	Hoy duea	
VN	Ос то	Óc mỡ
JP	Neptune-oomaimai	ネプチューンオオマイマイ属 の一種



Hemiplecta sp. (cf. distincta)
23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



市場で売られる Hemiplecta sp. (cf. distincta) 19 Feb. 2010 Thakhek, Khammouane, Laos

### 基本情報

巻貝の仲間で、殻には蓋がなく、眼は触角の先端にある。基本的には植物食生であるが、土粒やほかのカタツムリの殻をも摂取する。乾期の後半から雨季の始めにかけて、年1回繁殖する。

### 利用

ラオス南部の市場で売られていた。殻のまま焼く、蒸す、茹でるなどして火を通し、チリソースをつけて食べる。茹でたものはヌメヌメした食感で、貝そのものの味はほとんど感じなかった。

カタツムリでは、他にナンバンマイマイ科のハイナンマイマイ類 *Camaena* sp.の利用を確認している。利用方法は本種と同様である。

(参考文献)

パナ ソムサク (1987) タイ産食用カタツムリ Hemiplecta distincta (Pfeiffer) の繁殖生態 The Breeding Data of Thai Edible Land Snail Hemiplecta distincta (Pfeiffer)(Pulmonata: Ariophantidae) 貝類学雑誌 Venus: the Japanese journal of malacology, 46(1), pp.25·34. 日本貝類学会.



Hemiplecta sp. (cf. distincta) 殻の上側より撮影 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



 $Hemiplecta~{\rm sp.}~(~{\rm cf.}~distincta~)$ 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



眼は触角の先端にある 23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



市場で売られる Hemiplecta sp. (cf. distincta) 19 Feb. 2010 Thakhek, Khammouane, Laos



 $Hemiplecta~{\rm sp.}$  20 Jan. 2013 – Noun Market, Champasak, Laos



 ${\it Hemiplecta}~{\rm sp.}$  20 Jan. 2013 Noun Market, Champasak, Laos



ハイナンマイマイ類 *Camaena* sp. 11 Oct. 2011 Laos



ハイナンマイマイ類 *Camaena* sp. 11 Oct. 2011 Laos

# Unionidae spp.

[ LA ]	Hoy kii, Hoy xai	
KH	Krom	<u> </u>
TH		_
VN	Ngao	Ngao
JP	Ishi-gai	イシガイ科の複数種



カラスガイ属の一種 *Cristaria* sp.(cf. *plicata*) 18 Feb. 2010 PakPeo , Champasak, Lao



市場で売られるイシガイ科の貝類 19 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

### 基本情報

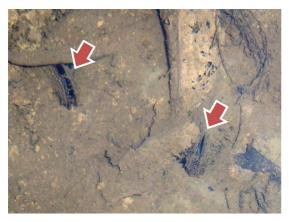
二枚貝の仲間。殻は中型から大型で、形は卵形、楕円形、亜短形、三角形と様々。殻の内側は真珠光 沢がきわめて強い。イシガイ科には大きく分けて歯をもつものと、もたないものがある。すべての種が 淡水に生息し、泥や石の間などに潜る。

### 利用

殻ごとタマリンドの葉と一緒に煮て食べる。ビールのつまみによく食べられる。採集は主に河川で行われ、手掴みや手網を使って行われる。

市場での出現頻度はそれほど高くないが、イシガイ類の山を見ると、多くの場合複数種が混じっており、様々な形をした貝が見られる。

#### (参考文献)



泥に潜ったイシガイ科の一種(矢印) 24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



市場で売られるイシガイ科の貝類 18 Feb. 2010 Lak14 Market, Champasak, Laos



ナンパンイシガイ(黒住, 仮称) Ensidens ingallsiana 26 Feb. 2009 Kampong Thom, Cambodia



ホソイケチョウガイ(黒住, 仮称) Hyriopsis delaportei 18 Feb. 2010 Lak14 Market, Champasak, Laos



カンボジアイシガイ(黒住, 仮称) *Physunio cambodiensis* May 2009 Nalao, Vientiane Province, Laos



ユリノハドブガイ(黒住, 仮称) *Pilsbryconcha exilis* 13 Feb. 2010 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



マルミカタハガイ(黒住、仮称) Pseudodon vondembuschianus chaperi 29 Jun. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



サンカクカタハガイ(黒住、仮称) Pseudodon vondembuschianus ellipticus 29 Jun. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



ツブハダナンバンイシガイ(黒住, 仮称) Scabies crispate 26 Feb. 2009 Kampong Thom , Cambodia



ニセオバエボシ属(黒住, 仮称)の一種 sp.1 *Uniandra* sp. 1 24 Jun. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



ニセオバエボシ属の一種 sp.2 *Uniandra* sp. 2 12 Feb. 2010 Kok Sa Moi, Louang Phrabang, Laos

# Corbicula spp.

LA	Hoy kii, Hoy xai, Hoy lep maa	
KH	Liah bang	· -
TH	Hoy sai	
VN	<u>Hen</u>	Hến
JP	Shizimi-gai	シジミ属の複数種



タイワンシジミ Corbicula fluminea 29 Jun. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



道端で売られるシジミ類 14 Sep. 2007 Siem Reap, Cambodia



03 Nov. 2008 Central Market, Phnom Penh, Cambodia



シジミ売りの女性 06 Nov. 2008 Neak Loeung, Kandal, Cambodia

### 基本情報

小型の二枚貝。イシガイ科の貝類よりも小さい。砂底などに潜っている。

### 利用

イシガイ類と同様に殻ごと煮て食べる。タマリンドの葉など香草や香辛料と一緒に煮ることが多い。 採集は手掴みや手網を使って行われる。



タイワンシジミ(カネツケシジミ型) Corbicula fluminea f. insularis 29 Jun. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



シジミ属の一種 sp.1 Corbicula sp. 1 18 Jul. 2010 Near Central Market, Kampong Cham, Cambodia



オドリコシジミ(黒住、仮称) Corbicula moreletiana 18 Jul. 2010 Near Central Market, Kampong Cham, Cambodia



シジミ属の一種 sp.2 *Corbicula* sp. 2 18 Jul. 2010 Near Central Market, Kampong Cham, Cambodia

# その他の無脊椎動物

# その他無脊椎動物

インドシナ半島では、これまで紹介した動物以外にも様々な分類群の動物が食用利用されており、市場では哺乳類、鳥類、甲殻類、クモ類などが売られている。これらの中には、身近で採集され日常的に利用されているものも少なくない。ここでは甲殻類、クモ類について紹介する。

甲殻類ではエビ・カニ類が多くの市場で売られており、日常的に利用されている。内陸部で利用される種の多くは淡水産で、テナガエビ類、サワガニ類を中心に広く食べられており、調査では 10 種近い甲殻類の利用を確認した。甲殻類は現地での同定が困難なため、実際にはこれを大きく上回る種が利用されていると推測される。大きな市場では海産のカニ類も取り扱われているが、本書では掲載していない。

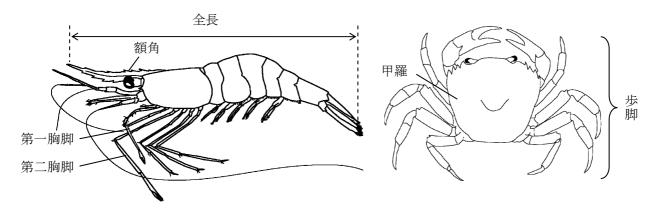
大型になるオニテナガエビは養殖が行われており、商業的価値も高く、安定した量が流通している。 その他の小型エビ類、サワガニ類は野外から採集されたものが利用される。市場で大量に売られている ものは河川や湖で採集されたものが多いが、水田や湿地などの浅瀬で採集される量も少なくない。各家 庭で採集し消費するものの多くは、浅瀬などの身近な水域で得る水辺の幸である。主な調理方法は揚げ る、焼く、炒める、茹でるなどで、レストランでも食べることができる。とくにオニテナガエビの塩焼 きや小型エビの塩炒りは屋台などでもよく売られている。

クモ類はオオツチグモ科、いわゆるタランチュラが食用利用される。市場では生きたものと調理されたもの両方が売られるが、後者の場合が多い。とくにカンボジアの一部の地域では好んで食べられており、市場で売られていることも珍しくない。主に丸ごと揚げて食べる。調査ではタランチュラ以外のクモ類の利用は確認していない。

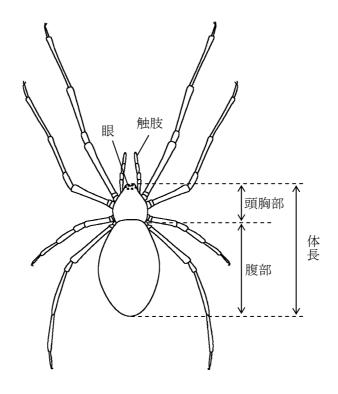




# 甲殼類形態



# クモ類形態



### Palaemonidae spp.

LA	Khung	. ——
KH	Kompuh	
TH	Khung	
VN	Tep rong	Tép rong
JP	Tenaga-Ebi and its allies	テナガエビ科の複数種



テナガエビ科の一種 20 Jan. 2013 Pakse New Market, Champasak, Laos



テナガエビの香草サラダ(Khung teng) エビは生きており、跳ねる 27 Jan. 2013 Vientiane Capital, Laos

### 基本情報

小型種は体長 4~7cm 程度、大型になるオニテナガエビは 30cm になる。額角は発達し、第 1・2 歩脚が発達し先端部には剛毛などはなく、鋏になっている。とくに大型種のオスでは第 2 歩脚が著しく長くなり、しばしば体長より長くなる。主要な生活の場は淡水域であるが、普通産卵期などには海に下る。水草が生育し流れのある水域に好んで生息する。小型種では狭い範囲で大量に発生することがある。

### 利用

大型のオニテナガエビは次項目で別途取り上げるので、ここでは小型のテナガエビ類について述べる。 インドシナの人々にとってテナガエビ類は身近な食材として日常的に食用利用されており、少し大きめ のものは選り分けて、小さいものはその他水生動物と混ぜて市場で売られている。主に焼く、炒める、 煮る、茹でる、蒸すなどして食べる。オムレツやスープ、サラダに入れたりもする。生を好む人もおり、 ラオスではチリの効いた香草サラダに生きたエビを混ぜる料理がある。カンボジアではエビ入りの揚げ パンがある。

水生植物が豊富な湿地などに多く生息し、手網ですくったり、罠を仕掛けたりして採集される。自家消費も盛んで、食卓に上がる頻度は高い。

(参考文献)

林健一(1999)日本産エビ類の分類と生態(108) テナガエビ科・テナガエビ亜科–フウライテナガエビ属・シラタエビ属,p.389. 海洋と生物 124.



市場で売られるテナガエビ科の一種 20 Jan. 2013 Pakse New Market, Champasak, Laos



昆虫等と混ぜて売られることも多い 18 Feb. 2010 Champasak, Laos



エビの揚げパン 07 Jul. 2011 Kampong Cham, Cambodia



茹でエビ 魚醤ベースのタレをつけて食べる 15 Sep. 2007 Siem Reap, Cambodia



エビ入りオムレツ 28 Nov. 2009 Vientiane Capital, Laos



湿地での採集 26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



水草ごとすくい上げてエビを取り出す 26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



罠を使った採集 15 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia

# Macrobrachium rosenbergii

[ LA ]	Khung kam ngai	
KH	Bon kong	
TH	Khung yai	
VN	Tom cang xanh	Tôm càng xanh
JP	Oni-tenaga-ebi	オニテナガエビ



オニテナガエビ 19 Jul. 2010 Kratie, Cambodia



オニテナガエビの塩焼き 最も一般的な食べ方 09 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos

### 基本情報

南アジアから東南アジア、オーストラリア北部まで分布。原産はマレー半島と言われている。最大全長はオス 32cm、メス 25cm と大きい。2番目の胸脚は巨大なはさみ状になっている。オスははさみを伸ばすと大きさが80cmを超える。体色は茶褐色で、はさみはくすんだ青色。河川の下流から汽水に生息し、産卵期には海に下り、産卵を行う。

### 利用

市場でふつうに売られており、水槽やタライなどに入れて生きたまま置いてあることが多い。焼く、 揚げる、茹でる、蒸すなどして食べられ、食堂のメニューにもある。世界各国で養殖されており、イン ドシナではタイやベトナムで養殖されている。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.176-177. 弘文堂.

ワイルダー マーシー (2002) オニテナガエビ Macrobrachium rosenbergii, 日本比較内分泌学会ニュース, Vol.2002: 107, 18·19.

 $FAO(1980) \ FAO\ SPECIES\ CATALOGUE\ Vol.1\ -\ SHRIMPS\ AND\ PRAWNS\ OF\ THE\ WORLD \\ An Annotated\ Catalogue\ of\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ of\ Interest\ to\ Fisheries, pp. 103-104. FAO(1980)\ And\ Species\ to\ Species\$ 



19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られるオニテナガエビ 2008.Nov.03 Central Market, Phnom Penh, Cambodia



オニテナガエビ炒め(中華料理店) 03 Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia



水槽に入れて売られるオニテナガエビ 12 Sep. 2007 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られるオニテナガエビ 16 Jan. 2013 Bang Lam Phoo Market, Khon Kaen, Thailand

### Brachyura spp.

LA	Ka pou	
KH	Kdarm, Kdarm srae, Kdarm phnom	
TH	<u>Poo, Pu</u>	
VN	Cua dong, Ba khia	Cua đồng, Ba khía
JP	Kani	<u>カニ類</u>



27 May 2009 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos



揚げたカニ チリペーストをつけて食べる 20 Jan. 2013 Champasak, Laos

### 基本情報

一対のはさみ脚を持つ。はさみ脚の形状と歯の形は食性を反映し、変化に富む。甲羅の構造は、突起や剛毛を持つもの、完全に平滑なものまで様々である。メスの腹部はオスよりも幅広いが、これはメスが卵を抱えて保護するために発達している。あらゆる水域に分布し、砂泥地に地中深く穴を掘るものや林床を徘徊するもの、樹を登るものなど生活様式は多彩である。

### 利用

市場でサワガニ科、Parathelphusidae の 2 科に属するサワガニ類が売られていた。揚げる、焼く、茹でる、蒸す、スープにするなどして食べる。魚醤(蟹醤)の材料にも使う。カンボジアでは塩漬けにしたものに柑橘類の汁を搾って食べる。ラオスのサイニャブリー県と北タイでは、ナンプー(Nam Pou)と呼ばれるカニペーストの利用が盛んである。これは潰した淡水産のカニから汁を濾して、香辛料(ガランガ根、にんにく、唐辛子)や塩などを入れ、煮たてて作るペーストで、野菜やもち米につけたり、スープや麺料理に入れたりして使う。1~2年は保存可能らしい。材料となるカニは民家周辺の水田で採集されたものがよく使われ、小型のカニほど味がよいとされる。

水田周辺に生息する小型のカニについては手掴みで採集されることが多く、畦などにある巣穴に手を入れて取り出す。渓流に生息するものは筌などの罠で採集されることが多い。中には中型カニの巣穴に手を入れ、指を挟ませて引っ張り出すという捕り子がいたが、手は傷だらけであった。

#### (参考文献)

朝日新聞社 (1992) 週刊世界動物百科 動物たちの地球 69 無脊椎動物 9 サワガニ・コメツキガニほか, pp.2, 258・259. 朝日新聞社. 石毛直道・ケネス, ラドル (1987) 東南アジアの魚醤ー魚の発酵製品の研究 (5) ー. 国立民族学博物館研究報告 12(2),pp.235・314. 武田正倫・波部重久・久保田正秀 (2011) ラオスおよびカンボジア産サワガニ類数種の記録。帝京平成大学紀要 22(1),pp.205・226.



オスの腹面 27 May 2009 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos



タスの展画 27 May 2009 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos



メスが腹部で保護していた稚ガニ 27 May 2009 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos



水田にいた Somanniathelphusa sp. 23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる Somanniathelphusa sp. 12 Sep. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



生きた状態で販売される Somanniathelphusa sp. 10 Jun. 2007 Talat Sao, Vientiane Capital, Laos



揚げたカニ 30 May 2009 Nonsard Market, Vientiane Capital, Laos



香草と一緒に蒸したカ二料理 14 Sep. 2011 Khammouane, Laos



カニの煮込み料理 12 Sep. 2011 Bolikhamsai, Laos



カニを発酵させたもの 17 Jul. 2010 Phnom Penh, Cambodia



カニペースト(ナンプー) 18 Sep. 2011 Sainyabuli, Laos



チェオ・ナンプー(Cheo·Nam Pou) ナンプーを使ったチリペースト 18 Sep. 2011 Sainyabuli, Laos



日常的にカニの採集が行われている水田 27 May 2009 Na Kham, Louang Phrabang, Laos



穴に手を入れてカニを捕まえる 27 May 2009 Na Kham, Louang Phrabang, Laos



カニを捕った少年 27 May 2009 Na Kham, Louang Phrabang, Laos



渓流などでは主に罠を使って採集する 22 Nov. 2009 Na Kom, Vientiane Province, Laos



サワガニ科: *Pilosamon* sp. Feb.2010 Laos



サワガニ科: *Pudaengon hinpoon* 背面 Feb.2010 Laos



Parathelphusidae: Esanthelphusa sp. 背面 Feb.2010 Cambodia



Parathelphusidae:  $Heterothelphusa\ beauvoisi$  背面 Feb.2010 Cambodia



Parathelphusidae: Sayamia germaini 背面 Feb.2010 Cambodia



Parathelphusidae: Sayamia melanodactylus 背面  ${\it Feb. 2010 Laos}$ 



Parathelphusidae: Somanniathelphusa lacuvita 背面  ${\it Feb.2010 } \quad {\it Cambodia}$ 



Parathelphusidae: Somanniathelphusa sp. 背面 13 Sep. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

# Haplopelma sp.



アシナガヒガシオオツチグモ(新称) 18 Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



市場で売られる揚げたオオツチグモ 03 Nov. 2008 Central Market, Phnom Penh, Cambodia

### 基本情報

一般にタランチュラと呼ばれるクモの仲間。体長 8~10cm。大型のクモで体はずんぐりしていて全身が剛毛で覆われている。脚は太く各節も短い。普通、頭胸部は腹部の半分ほどの大きさであるが、絶食が続くと腹部の方が小さくなることもある。ツリースパイダーと呼ばれる、樹上性で小さな洞などに巣つくる敏捷な種群と、アースタイガーと呼ばれる地中あるいは朽ちた倒木の下などに巣をつくる種群がいる。オスは成熟すると一切の捕食行動をやめ、メスを探し求めるようになる。見つからない場合は、餓死してしまう。普段は一つの巣に1匹で暮すが、メスは子グモが小さいうちはともに暮らす。長命で数十年生きるものもある。

### 利用

市場でアシナガヒガシオオツチグモ(新称)*Haplopelma longipes* が売られていた。調理済みで売られていることが多いが、生きたものも取り扱われる。主に揚げて食べる。

カンボジアの Kampong Cham はクモ獲りで有名な地域で、多くの人がタランチュラ採集を行っている。近年は Kampong Tom や Siem Reap でも盛んに採集が行われるようになっている。

(参考文献)

小野展嗣(2009)日本産クモ類,p.97.東海大出版会.



アシナガヒガシオオツチグモの裏面 18 Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



市場で大量に売られる生きたアシナガヒガシオオツチグモ 18 Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



揚げたオオツチグモ 18 Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



揚げたオオツチグモを売り歩く女性 18 Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



アシナガヒガシオオツチグモ 18 Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



手のひら程の大きさ 21 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos