



メコン河流域 水辺の幸

- インドシナ市場図鑑 -



公益財団法人長尾自然環境財団



メコン河流域

水辺の幸

- インドシナ市場図鑑 -

公益財団法人

長尾自然環境財団

水辺の幸

Nature's blessing of food for the living things around riparian areas

私たちは 2007 年から、インドシナ半島における身近な自然環境の保全に関する調査と活動を行ってきた。調査範囲はラオス、タイ、カンボジア、ベトナムのメコン河流域である。この地域の人びとの食生活は今も水田、河川、湖沼など水辺の生き物に支えられるところが大きい。市場には水辺から得られる水生昆虫（タガメ、ガムシ、ゲンゴロウ等）、陸生昆虫（コオロギ、バッタ等）、水生小動物（カニ、カエル、小魚等）、水生、陸生の植物（コナギ、デンジソウ、ツボクサ等）など多様な産物にあふれ、日常の食卓にはこうした食材が欠かせない。これらの生物資源は、獲得するために大きな投資を必要としないという点で、動力船を出して網を使って捕る海の幸とも、銃を持って何日も山の中を探し巡って獲る山の幸とも区別できる。生業の主体にはなりにくいけれど、人びとの日常の暮らしを支えている生物資源を何と呼ぶかを考えたときに、これらが集落の水辺と切り離しては成立しないことに気付いた。

私たちはこれらを「水辺の幸」と呼ぶことにした。「水辺の幸」とは、人里や水田など身近な場所にいつも存在する食用野生生物資源の総称である。これらの生物は人里周辺に生育し、繁殖しているものばかりである。多くは野生であるが、あるものは山野から人為的に導入されたもの、また時には海外から意図的・非意図的に長い年月の間に持ち込まれた外来生物である。厳密な定義ではないので、かなり広範囲の産物を包含することになった。

今回調査を行ったメコン河流域の人里で、食用利用される生物の種類は 400 種類を超えた。また、この地域で行われる農業は雨季と乾季における水の量、水位に大きく規制されており、河岸や氾濫原を利用して耕作される粗放な農業による野菜も水辺の幸として切り離せない。我われはこれらの一部も報告に加えた結果、収録種類は 500 を超えるものになった。

里の人びとは食用となる野生・半野生生物に囲まれて暮らしている。人びとはいつでも収穫できるようにするための管理に少しの労力を使い、その状態を保つための集落のルールを作りながらこの環境を保ってきた。このような人と生物の関係で築かれた環境は二次的自然と呼ばれるが、身近な環境の保全を考えると、「水辺の幸」はその中心的存在と言って過言ではない。私たちは、人間の生存を支えるこのすぐれた環境を保全していくためには、まずその生き物ひとつひとつの顔と名前と性格を広く知ることが重要であると考えた。この図鑑は「水辺の幸」という生き物をわかりやすく、できる限り網羅的に記録したアルバムである。「水辺の幸」の構成種を明らかにすることで、それらの重要性が再認識され、ひいてはメコン河流域の保全に繋がっていけばこれに勝る喜びはない。

メコン河流域全体の豊かな自然環境と人びとの暮らしが、永く保全されていくことが私たちの願いである。



26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos

目次

インドシナ地域概要

調査地域	7
季節変化	9
インドシナの市場	10
代表的な利用法	12

各種解説

爬虫類・両生類	17
淡水魚類	49
昆虫類	169
貝類	247
その他無脊椎動物	271
植物	285
菌類	405

地方名一覧

爬虫類・両生類	433
淡水魚類	434
昆虫類	440
貝類	445
その他無脊椎動物	447
植物	447
菌類	452

参考文献	453
索引	459



インドシナ地域概要

調査地域

水辺の幸調査を実施したラオス、カンボジア、タイ、ベトナムの4カ国は東南アジアのインドシナ半島に位置する。この半島を流下するメコン河は、チベット高原に源流を発し中国、ミャンマー、ラオス、タイ、カンボジア、ベトナムの6カ国を縦断する。調査地域は対象国内のメコン河流域とし、北はラオス、タイ、ミャンマーの国境、ゴールデンライアングルと呼ばれる地域から、南はカンボジアのトンレサップ湖、ベトナムの河口まで広く調査を実施した（図、表参照）。

ラオスは、インドシナ半島の内陸に位置する、東南アジアで唯一海に面していない国である。国の大部分がメコン河流域に含まれ、メコン河がミャンマーやタイとの国境を隔てる。首都ヴィエンチャンもメコン河を挟んでタイを望む国境の都市である。タイは北部の国境周辺と東北タイ（イーサーン）と呼ばれる地域がメコン流域に属する。カンボジアはメコン河が国の中央を流れる。西部には東南アジア最大の湖であるトンレサップ湖があり、流出河川は首都プノンペンでメコン河に合流する。国土のほぼ全域がメコン河水系に属する。ベトナム南部メコン河が横断し、南シナ海に注ぐ。この地帯はメコン河の一大デルタ地帯である。

表 水辺の幸調査を実施した主な都市（No.は図と対応）

No.	Country	Province	Citiy, village
1	Laos	Bokeo	Houayxay
2		Bokeo	Na Luang vill.
3		Louang Phrabang	Louang Phrabang
4		Sainyabuli	Sainyabuli
5		Vientiane province	Vang Vieng
6		Vientiane capital, Vientiane province	Vientiane
7		Bolikhamsai	Paksan
8		Bolikhamsai	Lak Sao
9		Khammouane	Thakhek
10		Savannakhet	Savannakhet
11		Salavan	Salavan
12		Champasak	Pakse
13		Sekong	Sekong
14		Attapeu	Attapeu
15	Thailand	Chiang Rai	Chiang Rai
16		Khon Kaen	Khon Kaen
17		Ubon Ratchathani	Ubon Ratchathani
18	Cambodia	Ratanakiri	Banlung
19		Stung Treng	Stung Treng
20		Kratie	Kratie
21		Kampong Cham	Kampong Cham
22		Siem Reap	Siem Reap
23		Kampong Chhnang	Kampong Chhnang
24		Phnom Penh	Phnom Penh
25		Prey Veng	Prey Veng
26		Takeo	Takeo
27		Battambang	Battambang
28		Pursat	Pursat
29	Vietnam	Can Tho government-ruled municipality	Can Tho
30		An Giang	Chau Doc
31		Soc Trang	Soc Trang
32		Soc Trang	Cu Lao Dung



図 水辺の幸調査を実施した主な都市

季節変化

インドシナ半島の大部分は熱帯に属し夏は南西風、冬は北東風が卓越する。このモンスーンの影響を大きく受け、ラオス、カンボジア、タイでは雨季と乾季が明瞭に分かれる。地域によって異なるが、大まかには4月下旬から5月中旬頃に雨季が始まり、降雨量が多くなる。雨季の終わりは10月下旬から11月上旬頃で、この時期を過ぎると降雨量が減り、乾燥した季節になる。この雨季と乾季の降雨量の違いにより、メコン河流域の様子は大きく変化する。雨季には雨で河川周辺の水域が広がり、乾季に陸地だった場所が水没する。

カンボジアのトンレサップ湖からの流出水は、トンレサップ河を經由してメコン河に合流するが、雨季になると水位の上がったメコン河から水が逆流し湖に流れ込む。これにより、最も水の多い時期では、湖の面積は乾季の5倍以上に広がる。水深も乾季の4倍から10倍程度深くなる。ラオスでは、メコン河の水位差がルアンプラバンで約15m、ヴィエンチャンで10m、パクセで12mあるという。増水したメコン河流域の支流は氾濫し、流域の村々は、乾季とは全く異なった風景を見せる。

乾季と雨季の変化は水の様子だけではない。水位変動などに伴い、水辺の周辺で見られる生物も大きく変わる。雨季の到来を告げる最初の雨では、シロアリの飛行やタイワンタガメの産卵が始まる。河川の水位上昇とともに一部の魚類は水田や湿地などに侵入し、産卵を行う。乾季になり水田が乾燥すると、そこに生息していた水生生物は水辺を求めて移動する。乾季の水田を覗くと、逃げ遅れた魚が水たまりに残っていたり、乾燥を避けるためにタニシが土の中に潜ったりしている。日本では希少種のフチトリゲンゴロウが水たまりに数十個体溜まっていたりもする。

メコン河流域に暮らす人々はこのような季節変化に敏感で、とくに農村地域の人々は水辺の幸の旬を熟知しており、存分に利用している。雨季の降雨は時に洪水などの被害をもたらすが、流域の生物や人々の生活史を支える天の恵みでもある。この雨季と乾季の季節変化が、メコン河流域の水辺の幸を育てていると言っても過言ではない。

調査中、雨季の増水で道路や家が冠水した地域を通りかかることがある。周辺の住民は慌てて避難するようなことはない。それどころか嬉々として、河川から流れ出た魚の採集を行っている。洪水を季節変化の一つとして受け入れ、それがもたらす恵みを積極的に享受することが、人々の生活の基盤を成しているのである。



冠水した道路で魚捕りをする人々 10 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos

(参考文献)

笠井利之 (2003) カンボジア・トンレサップ湖地域の環境保全についての予備的考察. 立命館国際地域研究 21:41-64.

京都大学東南アジア研究センター 編 (1997) 事典東南アジア ―風土・生態・環境. 弘文堂.

野中健一 (2008) ヴィエンチャン平野の暮らし―天水田村の多様な環境利用. めこん.

インドシナの市場

インドシナの市場に限ったことではなく、世界中の市場に共通するのは、商品の新鮮さである。同じ商品を売る複数の販売者がいれば、品質が良くて値段が安い方から売れていく事こそ市場の原理である。とくに日差しが強く気温が高いインドシナでは、新鮮さを確保するために販売者はさまざまな工夫を凝らしている。日が低く、気温の上まらない早朝からの販売は基本である。日がさしてくれば日傘を広げ、頻繁に水を打って野菜がしおれるのを防ぐ。何より早い時間に売り切ってしまうに越したことはない。

市場の立地などによって朝市、夕市があり、大きな市場だと昼間も店を開いているが、一般に昼間は閑散としている。

魚やカエル、ニワトリなどは生きたまま売られる。冷蔵設備が十分でない環境では一番新鮮な販売方法である。氷が供給される街ではベトナムからの海産冷凍魚類が販売されたりするが、地方では氷を使った販売は普及していない。カンボジアの内陸や海のないラオスで、生きたサルボウ(貝)の仲間のハイガイが冷蔵もされずに売られているのは、ヘモグロビンを持ち生命力が強い性質を利用したもので例外的である。

死んだ動物はすぐに売られてしまうのが一般的だが、一定量採取されるものは干物や燻製にされる。カンボジアのライギョやニベの仲間などが干物にされるが、塩分がきつい。燻製も燻し方が十分でなかったりすると買って車で持ち運んでいるうちにウジが湧いてきたりするので、気を付けなければならない。カエルが串刺しで干物にされたりもしているが、十分に加熱することが大事である。

獣類は、腐りやすい内臓などはよほど新鮮なものを除いて茹でて売られている場合が多いが、肉の部分は基本的に生で売られる。どこでもハエが多いので、販売者はウチワなどでハエを追い払うのが一仕事だ。屋台や料理店で肉類は非常に良く加熱されているのは、このあたりにも理由があるのかも知れない。

冷蔵設備がなくても保存性を高める手法の一つに発酵食品がある。魚や小エビ類、マメ、穀物などを使った発酵食品などがあるが、今回十分に調査できていない。水辺の幸として重要なものと考えるが、われわれの力不足である。

熱帯地域では1年中高温で販売されるものは代わり映えがしないものと考えられがちであるが、実際はそうではなく、かなり季節性がある。雨季と乾季をはっきりしているので、捕れる魚にも、果実や花、若芽など当然季節が反映される。乾季のオオミツバチのハチミツや、オウギヤシの砂糖など、雨季にはほとんど手に入らないものである。

意外に地域による産物の差も大きい。多くの書籍や報文が示す通り、ラオスでは昆虫食が盛んで売られている種類や量が圧倒的である。カンボジアでは「昆虫などは食べない」とする風潮があり、事実セミやカメムシは見かけることがない。しかし、まったく食べないかというとそんなことはなく、コオロギ・タガメ・ゲンゴロウはよく売られているし、昆虫ではないがタランチュラは北部のシムリアップでもスワイチャンティでも山盛りにして売られている。シロアリの羽アリは年1回の季節の恵みとして食べるし、ツムギアリは酸味のあるスープ料理として賞味されている。

市場で売られているものはすべての人が食べているか、といえはそんなことはなく、ダイコクコガネの幼虫や大型カタツムリなど、意見の分かれるところである。生きた大型のタマムシが売られていても「食べる」、という人と、「食べ物ではない、子供のおもちゃにする」という人がいたりする。売るほう

も「誰か買ってくれる人がいれば儲けもの」くらいの感覚で並べている節もみられる。

地方の小さな市場では洗面器に入れられた生の牛の鼻を一つだけ売っていたり、尻尾のみ売っていたりするのを見かけることがある。どんな部位でも工夫して食卓に乗せるのは理解できるが、商売というにはほど遠く、「換金化」の行為なのだろうか。農村では貯蓄代わりに牛を飼う。繁殖した子牛は利子の感覚で、現金が必要となれば牛を売る。その「換金化」に果たす市場の役割も大きい。

山間地の市場に行くと野生鳥獣が販売されていることをよく見かける。マメジカ・センザンコウ・モモンガ・スローロリス・小鳥類などである。これらは違法で、販売する方もわれわれ外国人を見ると隠す場合が多いし、まず写真の撮影は許されない。この報告書からこれらは除いている。



27 May 2009 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



24 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

代表的な利用法

魚醬 -----

魚類などの魚介類に塩を加えて保管し、主に酵素の作用によって分解させた発酵食品。インドシナ地域では日常的に利用されており、この地域の食文化を語る上で欠かせない調味料である。日本でいう醤油や味噌のようなものである。

内陸のメコン河流域の平野部では、大量に捕れる淡水魚を加工する。市販されている魚醤油は海水魚や淡水魚を材料に作る。ナム・パー (Nam pa : ラオス・東北タイ) やナム・プラー (Nam pla : タイ)、タク・トレイ (Tuk trey : カンボジア) などがそれにあたる。その多くは工場で大々的に生産され、瓶詰めしたものが流通している。現地では各料理の味付けに用いる。各食堂のテーブルなどに備え付けてあり、スープや麺料理などにもよく入れる。輸出も行っており、日本でも入手可能である。

広く流通する上記魚醬に対し、各家庭でよく作られるものは、パー・デック (Pa daek : ラオス・東北タイ)、プラー・ラー (Pla ra : 中部タイ)、パー・ハー (Pa ha : 北部タイ)、プラ・ホック (Pra hoc : カンボジア) と呼ばれる。これらはペースト状の魚醬で、調味料として使う他にも、そのまま、もしくは香草などと混ぜてご飯のおかずにしたり、料理の主材料として使ったりと様々な場面で活躍する。これらは主に淡水魚から作られるが、各家庭で魚の採集から製造まで行うことも珍しくない。これらペーストを作る過程で発生する液体の上澄みはナム・パー・デック (Nam pa daek : ラオス、東北タイ)、ナム・プラー・ラー (Nam pla ra : 中部タイ)、ナム・パー・ハー (Nam pa ha : 北部タイ)、タク・トレイ (Tuk trey : カンボジア) と呼ばれ、自家製の調味料として利用される。

タイの都市部では自家製魚醬を作る家庭は減っているようだが、東北タイやラオス、カンボジアでは今でも重要な食品として活躍する。ここで紹介した以外にも海水魚やエビ、カニを使ったものなど多様な種類の魚醬が利用されている。



ペースト状の魚醬 (パー・デック)



家庭での魚醬づくり

なれずし -----

各家庭でも作られる発酵食品で、主に淡水魚を材料とし、多くの場合、塩と蒸したもち米を入れて乳酸発酵させる保存食品である。鱗と内臓を取り除きそのまま、あるいは切り身にして発酵させたものが多く見られるが、細かく刻んだもの、内臓を一緒に入れたもの、魚卵を利用したものなど様々な種類がある。材料にはコイ科とナマズ目の魚種がよく利用されるが、その他にもオスプロネムス科やタイワンドジョウ科など様々な魚類が利用されるようである。現地でソム・パー (Som pa : ラオス・東北タイ)、パー・ソム (Pa som : 東北タイ)、プラー・ソム (Pla som : タイ)、パー・マム (Pa mam : タイ)、パー・チャオ (Pa chao : 東北タイ・北部タイ)、ファーク (Phaak : カンボジア) などと呼ばれるものがある。ラオス語、タイ語のソムは「酸っぱい」、パー、プラーは「魚」の意で、文字通り、酸味の効いた味わいである。生食することもあるが、衛生面から火を通すことが多い。



市場では様々な種類のなれずしが売られている



魚卵のなれずし

干物・燻製 -----

大量に採集した魚類やカエル類などがよく加工される。長期保存が可能である。魚類ではコイ科やナマズ目を中心に大小様々な種類が利用される。カエル類ではババトラフガエルとヌマガエルをよく見かける。これらはそのまま食わず、炙る、炒る、揚げるなど火を通してから食べる。



様々な魚類の燻製



カエル類の燻製

チェオ（ナムプリック） -----

メインの材料と唐辛子、ネギ、シャロット、香草などを焼いてすり潰し、魚醤や塩、化学調味料などで味付けしたペーストのようなもの。ラオスと東北タイではチェオ（Cheo）、タイではナムプリック（Nam prik）と呼ばれ、様々な種類がある。主材料として、タガメ、陸生カメムシ、コオロギ、ケラ、カエル（ババトラフガエルなど）、魚（雷魚など）、キノコなどが使われる。シンプルなものでは魚醤と唐辛子をメインに作る液体状のチェオがあり、手間のかからない調味料としてよく利用される。チェオはもち米につけて食べることが多いが、生野菜や魚、肉につけたり、麺料理やスープに入れたりと広く利用され、ラオス・タイの食卓には欠かせない。タイでは人工的なタガメ香料を入れたナムプリックメンダーが市販されている。



陸生カメムシのチェオ



もち米につけて食べることが多い

ラープ（Lap）、コーイ（Koi） -----

ラオス、東北タイ、北部タイの名物。細かくした肉や魚に香草や米粉、唐辛子、乾燥タマネギ、調味料などを入れて混ぜる。香草と肉のサラダのようなもの。魚醤や塩、ライムなどで味を調える。淡水魚ではナギナタナマズのラープが有名である。ラープとコーイはよく似ており、現地の人でも混同しているため、本書では一括してラープとして取り扱う。



ツムギアリのコーイ



ナイルティラピアのコーイ

モック (Mok) -----

バナナの葉で材料を包んで蒸し焼きにするラオス料理。主材料に香草、唐辛子、塩、魚醤などを混ぜる。小魚や水生昆虫、オタマジャクシなど、小型の水生動物はこの方法で料理されることが多い。



材料をバナナの葉で包む



小魚、カエル、水生昆虫、エビなど様々な材料を入れたモック

(参考文献)

- 秋道智彌 (2007) 図録 メコンの世界 ―歴史と生態―. 弘文堂.
石毛直道・ケネス, ラドル (1987) 東南アジアの魚醤・魚の発酵製品の研究(5)-. 国立民族学博物館研究報告, vol.12-2 : 235-314. 国立民族学博物館.
石毛直道・ケネス, ラドル (2009) 魚醤とナレズシの研究. 岩波書店.
京都大学東南アジア研究センター 編 (1997) 事典東南アジア ―風土・生態・環境. 弘文堂.
藤田渡 (2000) 食物をめぐる人と自然の関わり: 東北タイでの事例から. 東南アジア研究, 37(4):556-587.

爬虫類・両生類

爬虫類・両生類

爬虫類・両生類では特にカエル類の利用が盛んで、インドシナ半島に暮らす人々の食卓を支える貴重なタンパク源となっている。爬虫類は日常的に食べられてはいないようだが、身近で捕れるカメやトカゲ、ヘビなどを時々利用する。調査では爬虫類約 20 種、両生類約 20 種の利用を確認したが、市場に出回らない自家消費されている種も多いようである。

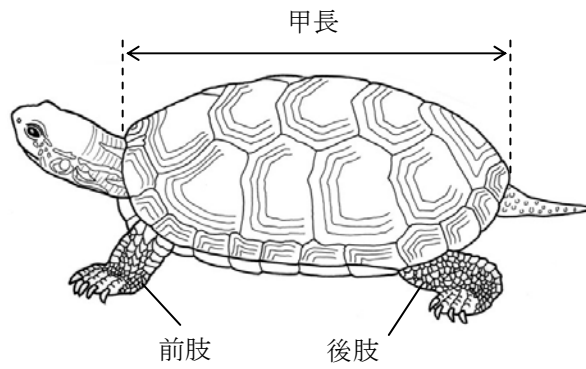
市場でよく見かける爬虫類は、ニシクイガメとイロカエカロテスである。特にニシクイガメは街中の市場でもよく売られているが、食用の他、放生（ほうじょう：捕えた生物を放して徳を積むこと）用としての用途が大きい。仏教国ならではの光景である。ニシクイガメを除くカメ類は、他の動物と比較して高価なものが多い。自分で採集しない限り、中々手が出ない食材であると想定される。ヘビ類も時々市場に出ており、好んで食べる人もいるようだが、日常的に利用される食材ではない。一部の市場ではオオトカゲを目にすることもある。爬虫類は日常的に利用される食材ではないかもしれないが、農村部では自家消費が盛んで、市場でも不定期ではあるが流通する身近な食材である。

両生類では、大型のババトラフガエル、小型のヌマガエルとアジアウキガエルが市場での出現頻度が高い。利用は成体に限らずオタマジャクシにも及び、市場でも取り扱われている。カエルは街中の食堂で食べることができるが、多くの場合、前者のババトラフガエルが調理される。ババトラフガエルは養殖が盛んで、年間通して入手が容易である。市場で販売されるのは養殖個体に限らず、野生個体の採集も盛んで、養殖ものより高く売られている。ババトラフガエルは例外だが、その他利用するカエルは基本的に野外から採集する天然ものである。カエルには旬があり、種によって市場で多く取り扱われている季節が異なる。利用する種の多くは集落周りの水域やその周辺の林で採集される水辺の幸で、身近な食材として人々に親しまれている。

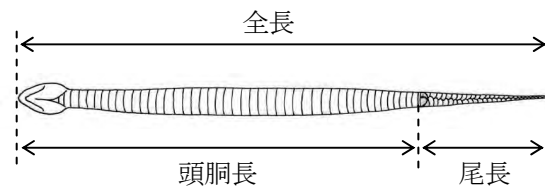


爬虫類・両生類形態

(カメ)

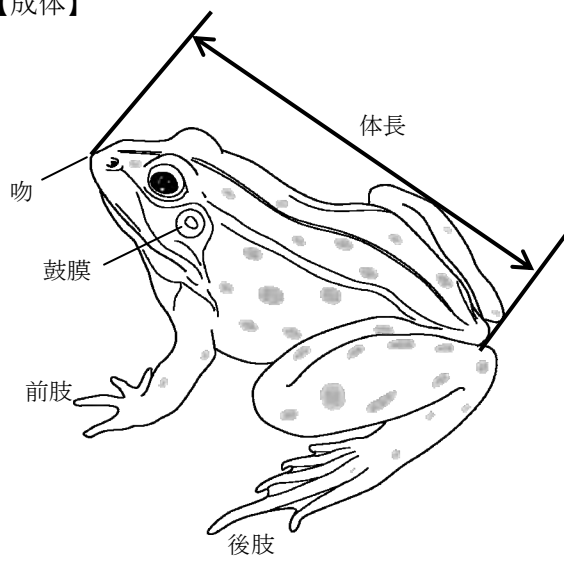


(ヘビ)

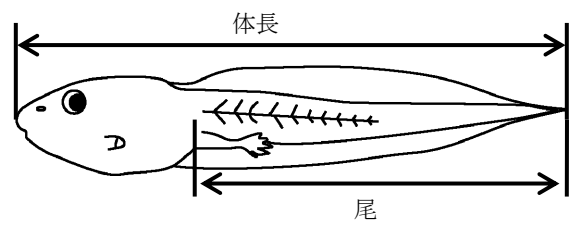


(カエル)

【成体】



【幼生】



Geoemydidae spp.

カメ目
イシガメ科

LA	Tao, Tao nam	
KH	Andawk	
TH		
VN	<u>Cyclemys dentata</u> ; Rua dua <u>Malayemys subtrijuga</u> :Rua ba go <u>Cuora amboinensis</u> ; Rua nap; Tua hop	<u>Cyclemys dentata</u> ; Rùa dứa <u>Malayemys subtrijuga</u> :Rùa ba gồ <u>Cuora amboinensis</u> ; Rùa nắp; Tùa hộp
JP	Ishi-game (Photo: Nokoheri-marugame)	イシガメ科の複数種



ノコヘリマルガメ *Cyclemys dentata*
23 May 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



ニシクイガメ *Malayemys subtrijuga*
19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



マレーハコガメ *Cuora amboinensis*
06 Nov. 2008 Neak Loeung, Kandal, Cambodia



ニシクイガメ *Malayemys subtrijuga*
19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

温帯・熱帯アジアを中心にヨーロッパ南部や北アフリカおよび中央・南アジアに分布。

利 用

ノコヘリマルガメ、ニシクイガメ、マレーハコガメの食用利用が確認された。これらは焼く、スープにするなどして食べる。市場ではニシクイガメがよく売られているが、食用以外にも放生（ほうじょう：捕えた生物を放して徳を積むこと）用としての用途が大きい。カンボジアではマレーハコガメが 20 ドル/匹で売られており、他の食材と比較して非常に高額であった。

(参考文献)

千石正一 監・長坂拓也 編著 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.198. ビーシーズ.
日高敏隆 監・千石正一・疋田努・松井正文・仲谷一宏 編 (1996) 日本動物大百科〈全 11 巻〉第 5 巻 両生類・爬虫類・軟骨魚類, p.59. 平凡社.
松橋利光・富田京一 (2007) 山溪ハンディ図鑑 10 日本のカメ・トカゲ・ヘビ, p.10. 山と溪谷社.

Platysternon megacephalum

カメ目
オオアタマガメ科

LA	<u>Tao, Poulou</u>	
KH	<u>Andawk</u>	
TH		
VN	<u>Rua dau to</u>	<u>Rùa đầu to</u>
JP	<u>Ootama-game</u>	オオアタマガメ



オオアタマガメ

18 Sep 2011 Nan Pui, Sainyabuli, Laos



オオアタマガメ(腹面)

18 Sep 2011 Nan Pui, Sainyabuli, Laos

基本情報

中国南部・海南島・インドシナ半島に分布。甲長 11~20cm。溪流等に生息する。

利用

ラオスのサイニャブリー県において食用にされていた。主にスープにして食べる。中華料理の材料として高値（聞き取りでは 100 万 kip \div 1 万円/kg）で取引される。野外で採集したものを育てた後、出荷する半養殖も行われている。採集は山間部の溪流で行われる。

(参考文献)

千石正一 著 (1994) 爬虫両生類飼育図鑑 カメ・トカゲ・イモリ・カエルの飼い方, p.54. 株式会社マリン企画.

Trionychidae spp.

カメ目
スッポン科

LA	<u>Pa fa</u>	
KH	<u>Konthiey</u>	
TH	<u>Tapab nam</u>	
VN	<u>Ba ba; Cua dinh</u>	<u>Ba ba; Cua dinh</u>
JP	<u>Suppon</u>	<u>スッポン科の複数種</u>
	<u>(Photo: Maru-suppon)</u>	



マルスッポン *Pelochelys cantorii*
23 May 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

利 用

各国で食用利用される。主にスープとして利用する。ラオスではマルッスポンの利用を確認した。

Testudinidae spp.

カメ目
リクガメ科

LA	<u>Tao</u>	
KH		
TH		
VN	<u>Rua nui vien</u>	<u>Rùa núi viên</u>
JP	<u>Riku-game</u>	<u>リクガメ科の複数種</u>
	<u>Photo:Bekkou-mutsuashi-game</u>	



ベッコウムツアシガメ *Manouria impressa*
25 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos



リクガメの卵 (種不明)
19 Nov 2011 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

利 用

ラオスでは成体と卵が食用利用される。市場でベッコウムツアシガメの成体とリクガメ類の卵が売られているのを確認した。成体はスープに、卵は茹でて食べる。

LA	<u>Ka pom</u>	
KH	<u>Bong kuoi</u>	
TH		
VN	<u>Kỳ nhông; Cắc kè</u>	<u>Kỳ nhông; Cắc kè</u>
JP	<u>Irokae-Karotesu</u>	<u>イロカエカロテス</u>



イロカエカロテス

25 Jun. 2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



市場で売られるイロカエカロテスの生体

14 Feb. 2010 Lak8 Market, Savannakhet, Laos

基本情報

南西アジアからインド、インドシナ、中国南部、スマトラ、スリランカ。モーリシャス、レユニオンなどのインド洋の島々に分布。全長は通常 35 cm 程度だが、最大で 50cm になる。胴側面の体鱗は体の上斜め後ろを向く。体色は変化し、赤くなったり、金属光沢の強い青色になったりする。森林棲だが人家の近くにもいる。大型の個体、とくにオスは高木の高いところにいる傾向がある。

利 用

ラオスの市場で 10,000kip (約 100 円) / 3 頭で売られていた。焼く、ラップにするなどして食べる。集落周辺の林などで採集される。

(参考文献)

千石正一 監・長坂拓也 編 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.36. ビーシーズ.

Physignathus cocincinus

有鱗目
アガマ科

LA	<u>Ka thang</u>	
KH		
TH		
VN	<u>Rong dat; Nhung cat</u>	<u>Rồng đất; Nhông cát</u>
JP	<u>Indo-China-water-dragon</u>	<u>インドシナウォータードラゴン</u>



インドシナウォータードラゴン

18 Sep. 2011 Sainyabuli Market, Sainyabuli, Laos



インドシナウォータードラゴン

18 Sep. 2011 Sainyabuli Market, Sainyabuli, Laos

基本情報

南中国からインドシナにかけて分布。全長 60~90cm。平地の森林などに生息する。昼行性。半地上生で、木にもよく登る。体色は緑色で、多少変色能力がある。

利用

ラオスでの食用利用を確認した。焼く、ラップにするなどして食べる。

(参考文献)

千石正一 著 (1994) 爬虫両生類飼育図鑑 カメ・トカゲ・イモリ・カエルの飼い方, p.28. 株式会社マリン企画.

千石正一 監・長坂拓也 編 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.39. ビーシーズ.

LA	<u>Laen</u>	
KH	<u>Trokuot</u>	
TH		
VN	<u>Ky da van; Ky da hoa</u>	<u>Kỳ đà vân; Kỳ đà hoa</u>
JP	<u>Higashi-bengal-ootokage</u>	<u>ヒガシベンガルオオトカゲ</u>



ヒガシベンガルオオトカゲ

27 May 2009 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



網焼き料理

12 Sep. 2011 Ton Vieng Kham, Bolikhamsai, Laos

基本情報

中国広東州南西部（雷州半島は除く）、広西壮族自治区、雲南省南部、ベトナム、ラオス、カンボジア、タイ、ミャンマー東部および南部、マレー半島、スマトラ島、ジャワ島、小スンダ列島に分布。全長 140cm 前後（頭胴長 54 cm 前後）の大型トカゲ。郊外のちょっとした林や緑地などで見ることができる。小さな餌を大量に食べることで知られ、コガネムシなどの甲虫類やバッタ類、アリ、サソリ、ムカデ、カタツムリなどの無脊椎動物がその大半を占める。

利用

ラオスとカンボジアにおいて、成体や卵が食べられている。特にラオスのルアンパバーン周辺の市場ではよく利用され、成体が 45,000kip（約 450 円）/kg で売られていた。生きた個体は暴れないように手足を背中側で縛られた状態で売られる。成体は網焼き、スープ、ラップなどにして食べる。ラオスの網焼き料理では、骨ごとぶつ切りにした肉にニンニク、唐辛子、レモングラス、魚醤、塩、うま味調味料で味をつけて焼く。卵は茹でて食べる。

採集はくくり罠のような道具を用いて行われる。

（参考文献）

Go!! Suzuki 著・クリーパー編集部 編（2006）爬虫・両生類ビジュアルガイド オオトカゲ&ドクトカゲ, pp.104-105. 誠文堂新光社.

千石正一 監・長坂拓也 編（1999）爬虫類・両生類 800 種図鑑, pp.66-67. ビーシーズ.

Colubridae spp.

有鱗目
ナミヘビ科

LA	<u>Ngu</u>	
KH	<u>Poah</u>	
TH		
VN	<u>Ran bong sung</u>	<u>Rắn bông súng</u>
JP	<u>Nami-hebi</u>	<u>ナミヘビ科の複数種</u>
	<u>(Photo:Shina-mizuhebi)</u>	



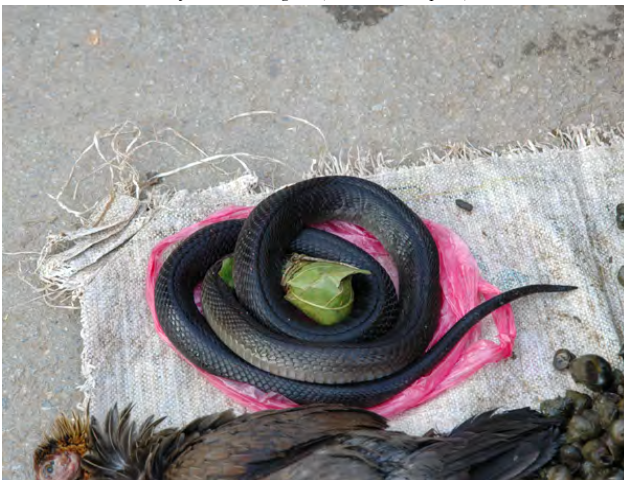
シナミズヘビ *Enhydryis chinensis*

29 May 2009 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos



ヘビの串焼き

06 Nov. 2008 Neak Loeung, Kandal, Cambodia



市場で売られるナミヘビ科の一種

09 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



ハイロミズヘビ *Enhydryis plumbea*

25 Aug. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

利用

利用頻度は低いですが、各国で食用利用される。焼く、ラップ、スープなどにして食べる。酒に漬けることもあり、ラオスのルアンパバーンでは観光客向けに販売されているのをよく見かける。カンボジアでは小型ヘビの串焼きが1ドル/2頭で売られていた。各家庭でも自家消費しているようだが、詳細は不明である。



キスジヒバ *Amphiesma stolatum*
27 Jul. 2008 Vientiane Capital, Laos



Dendrelaphis pictus
07 Aug. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



ヘビを浸けた酒のお土産
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



ハイイロミズヘビ *Enhydris plumbea* を浸けた酒
見た目をよくするため、頸部には段ボールが詰めてあった
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



ハナナガムチヘビ *Ahaetulla nasuta* を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



オオアオムチヘビ *Ahaetulla prasina* を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



アズキマダラオオガシラ *Boiga multomaculata* を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



ゴールド Tent ビヘビ *Chrysopelea ornata* を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



キノボリアトバ *Dryocalamus davisonii* を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



Oligodon purpurascens を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



Oligodon sp. を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos



ソウカダ *Xenochrophis piscator* を浸けた酒
28 May 2009 Xang Hai, Louang Phrabang, Laos

Duttaphrynus melanostictus

カエル目
ヒキガエル科

LA	<u>Khan khak</u>	
KH	<u>King kuok</u>	
TH		
VN	<u>Coc nha</u>	<u>Cóc nhà</u>
JP	<u>Heriguro-hikigaeru</u>	ヘリグロヒキガエル



ヘリグロヒキガエル成体

17 Sep. 2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap, Cambodia



ヘリグロヒキガエル幼体

11 Feb. 2010 Mouth, Louang Phrabang, Laos

基本情報

南アジアと東南アジアの中国とパキスタンから、インドシナ、マレーシア、ボルネオ島、インドネシアまで分布する。体長 60~110mm。眼の上から吻端にかけて、黒く縁取られた隆起がある。体色は灰色、赤褐色、黄色など変異がある。卵塊は紐上で、幼生は全長 20mm になる。耕作地などの攪乱された環境に多く、集落内や都市部でも見られる。

利用

普通、市場には流通していないが、タイ北部、ラオス、カンボジアでは皮を剥いで、揚げる、焼くなどして食べる。カンボジアの聞き取りでは、おいしいカエルとして高く評価されていた。

(参考文献)

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.144-145. ネコ・パブリッシング.

千石正一 監・長坂拓也 編著 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.254. ビーシーズ.

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

LA	<u>Khiat moo</u>	
KH	<u>Kongkaeb ai(ch)ko, Ai(ch)ko</u>	
TH		
VN	<u>Nhai ngoe</u>	<u>Nhái; Ngóe</u>
JP	<u>Numa-gaeru</u>	ヌマガエル



ヌマガエル成体

28 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



市場で販売されるヌマガエル

22 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

パキスタン、インドから日本の熱帯アジアに広く分布する。体長 32~58mm。頭部は細く、吻はやや尖る。背面には短い隆起があり、中央に白っぽい線がある個体もいる。腹面は白い。水田などの二次的自然に生息し、集落の近くでも見られる。個体数は多く普通に見られる。繁殖は雨季に行われ、水田や一時的水域などで産卵し、1~2 カ月で変態する。

利用

インドシナの小型食用ガエルとしては最も一般的な種で、市場で成体が売られている。内臓を取り除き、揚げて骨ごと食べることが多い。スープや炒め物にも利用する。

民家周辺や水田などの身近な環境に生息し、個体数も多いため、自家消費用の採集も盛んである。夜間の見つけ捕りで採集することが多く、発見した個体を素手やタモ網で捕える。ラオスの採集人からの聞き取りでは、市場関係者と取引をする場合は約 25,000kip (約 250 円) /kg で売るという (Vientiane Province)。

(参考文献)

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.306-307. ネコ・パブリッシング.

前田憲男・松井正文 (1989) 日本カエル図鑑, pp.108-111. 文一総合出版.

『The IUCN Red List of Threatened Species』 <http://www.iucnredlist.org/>

Hoplobatrachus rugulosus

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Kob na</u>	
KH	<u>Kongkaep ouk</u>	
TH		
VN	<u>Ech dong</u>	<u>Ếch đồng</u>
JP	<u>Babatorafu-gaeru</u>	ババトラフガエル



ババトラフガエル成体

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



揚げ物

12 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドシナ半島から中国、台湾に分布。マレーシア、フィリピンにも移入されている。ヌマガエルに似るが、本種の方が大型になる。幼体は後肢の水かきが発達することで同サイズのヌマガエルと区別できる。腹面は白く、顎の部分にはまだら模様がある。水田、湿地、氾濫原、池などの水辺に生息する。

利用

インドシナの食用ガエルで最も一般的な種で、多くの市場で売られている。内臓を取り除き、揚げる、焼く、煮るなどして食べる。香草やひき肉を詰めて揚げた料理やチリペーストの主材料に使うこともある。干物は焼くか揚げて食べる。体は大きく、食べ応えがある。

本種は養殖が盛んで、タイやラオスでは種苗の販売が行われている。市場では養殖個体が多く取引されているが、一般的に野生個体の方が美味とされ、野外での採集も盛んに行われている。採集は夜間の見つけ捕りや、設置式の釣り罟、籠罟などを用いて行う。見つけ捕りは素手に加え、手網や鉈、鉈撃ち銃などを用いる。ラオスでは **Bet Kob** と呼ばれる竹製の釣り罟（置き針）があり、30 個の罟に餌のミミズをつけて水際に一晚放置すると、10~15 個体が採集できるという。また、**Toum Kob** と呼ばれる竹製の籠罟があり、餌の魚の切り身などを入れて水際に一晚置くと、20 個の罟で 1~2kg の収穫がある。これは 10~2 月頃によく使われるが、釣り罟の方が効率はよいという。自家消費以外個体は、約 40,000kip (約 400 円) /kg で市場関係者に売られる。調査では同属の *H. chinensis* も確認されている。

(参考文献)

池ノ上宏・佐野幸輔 (2004) ラオスのカエル. NARC アジア農山漁村ネットワーク.

「Amphibia Web」 <http://amphibiaweb.org/index.html>



腹面

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



幼生

27 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



後肢を縛られて売られる成体

22 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



干物

12 Sep. 2007 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



夜間採集の様子

28 Jul. 2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



釣り罟(現地名 Bet Kob)を仕掛ける男性

30 Jun. 2010 Had Saun, Vientiane Capital, Laos



釣り罟(現地名 Bet Kob)の束

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



左写真の束を一晩仕掛けて捕れたババトラフガエル

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



籠罟(現地名 Toum Kob)

03 Sep. 2010 Na Pak, Vientiane Capital, Laos



設置完了時は入り口だけが見える

03 Sep. 2010 Na Pak, Vientiane Capital, Laos



籠罟の設置は水際で行う

03 Sep. 2010 Na Pak, Vientiane Capital, Laos



掘った穴に籠罟を埋める

03 Sep. 2010 Na Pak, Vientiane Capital, Laos



コンクリート樹で養殖される成体

12 Nov. 2008 Sivilay, Vientiane Capital, Laos



Hoplobatrachus chinensis

04 Nov. 2008 Tropeang Thom Khang Cheung, Takeo, Cambodia

LA	<u>Khiat tapath, Khiat lang khiew</u>	
KH	<u>Kanchang cheik</u>	
TH		
VN	<u>Chang hui xanh</u>	<u>Chàng hui xanh</u>
JP	<u>Asia-midori-gaeru</u>	アジアミドリガエル



成体

31 May 2009 Na Ngom, Vientiane Capital, Laos



生息環境

15 Aug. 2007 Kampong Phluk, Siem Reap, Cambodia

基本情報

東南アジアに分布。体長 32~75mm。背中の色は緑色で、黒く縁取られた白い背側線が目立つ。ただし、背中が茶色い個体もある。腹面は白い。後肢は非常に長い。オスはメスよりも明らかに小さい。水田、集落、畑、森林などに広く生息し、攪乱された場所に多い。年中繁殖し、流れのない浅い水域に産卵する。

利用

市場ではほとんど見られないが、普通に自家消費されている。揚げると、焼く、スープにするなどの方法で食べる。干物にすることもある。カンボジアでは、路端屋台で串焼きや天ぷらが売られていた。

Hylarana 属は複数種の利用を確認したが、いずれの種も利用方法は同じである。

(参考文献)

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.334-335. ネコ・パブリッシング.

千石正一 監・長坂拓也 編著 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.268. ビーシーズ.

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

「Amphibian Species of the World 5.5, an Online Reference」 <http://research.amnh.org/vz/herpetology/amphibia/>

Hylarana guentheri

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Khiat makleuang</u>	
KH	<u>Kanchang cheik dai</u>	
TH		
VN	<u>Chau chang</u>	<u>Chẫu chàng</u>
JP		



Hylarana guentheri 成体

22 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital,
Laos

基本情報

中国、台湾からベトナムにかけて分布。体長 63~76mm。オスはメスよりも小さい。体色は茶色で、腹面は白い。後肢とその指は長い。水田、湿地、沼などに生息する。

(参考文献)

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

Hylarana macrodactyla

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Khiat tapath, Khiat lang saek</u>	
KH	<u>Kanchang cheik</u>	
TH		
VN	<u>Chang hui</u>	<u>Chàng hui</u>
JP	<u>Yubinaga-tonosama-gaeru</u>	<u>ユビナガトノサマガエル</u>



ユビナガトノサマガエル 成体

25 Jul. 2008 Naphang, Vientiane Province, Laos

基本情報

中国南部からインドシナ・マレー半島に分布。体型はスマートで、吻も細い。後肢、各指は長い。湖、氾濫原、水田などに生息する。

(参考文献)

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

Hylarana taipehensis

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Khiat tapath, Khiat lang saek</u>	
KH	<u>Kanchang cheik</u>	
TH		
VN	<u>Chang hui dai bac</u>	<u>Chàng hui Đài Bắc</u>
JP		



Hylarana taipehensis 成体
29 May 2009 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos

基本情報

台湾、中国からインドシナ半島にかけて分布。バングラデシュからの記録もある。体型はスマート。後肢は非常に長い。ユビナガトノサマガエルに似る。水田、氾濫原、湿地、林内の池などに生息する。

(参考文献)

「Amphibian Species of the World 5.5, an Online Reference」 <http://research.amnh.org/vz/herpetology/amphibia/>

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

Hylarana nigrovittata

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Khiat lueong, Khiat ta oad</u>	
KH	<u>Kanchang cheik</u>	
TH		
VN	<u>Ech suoi</u>	<u>Ếch suối</u>
JP		



Hylarana nigrovittata 成体
22 Nov. 2009 Mueng Song Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

中国からインドシナ半島、マレー半島にかけて分布。スマトラやインドからも記録がある。常緑林の緩やかな流れに生息する。

(参考文献)

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

LA	<u>Khiat khakham, Kob hin,</u>	
	<u>Kob houay</u>	
KH	<u>Kongkaep</u>	
TH		
VN	<u>Ech tron</u>	<u>Ếch tron</u>
JP	<u>Kuhl-gaeru</u>	クールガエル



クールガエル成体

22 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos



クールガエル腹面

22 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジアに分布。インドからも記録がある。体長 44~67mm。頭と胴体は幅広く、体型はずんぐりしている。オスはメスよりも頭の幅が広い。後肢には水かきがあるが、前肢にはない。高地林を流れる溪流に生息する。夜行性で、水からあまり離れない。

利用

時々市場で売られている。揚げる、焼く、干物にする、スープにするなどの方法で食べる。ラオスでは味の評価が高く、都市部の市場では高値で取引される。河川脇の林縁において、ライトを使った夜間の見つけ捕りで採集される。山に近い地域の市場でよく見かける。

(参考文献)

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.310-311. ネコ・パブリッシング.
「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

Odorrana sp. (cf.*livida*)

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Khiat leuang, Khiat khiew,</u>	
	<u>Khiat tapath</u>	
KH	<u>Kanchang cheik</u>	
TH		
VN	<u>Ech nui xanh</u>	<u>Ếch núi xanh</u>
JP		



Odorrana sp. 成体
22 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province,
Laos

利 用

ラオスのバンビエンにある市場で売られていた。揚げる、焼く、蒸す、干物にする、スープにするなどの方法で食べる。川の近くの林において、ライトを使った夜間の見つけ捕りで採集される。

Sylvirana lateralis

カエル目
アカガエル科

LA	<u>Khiat tapath</u>	
KH	<u>Kanchang cheik</u>	
TH		
VN		
JP		



Sylvirana lateralis 成体
25 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province,
Laos

利 用

揚げる、焼く、干物にする、スープにするなどの方法で食べる。

LA	<u>Khiat taath, Khiat tana,</u> <u>Khiat sa</u>	
KH	<u>Kounk'at</u>	
TH		
VN	<u>Cocnuoc lima</u>	<u>Cóc nước lima</u>
JP	<u>Asia-uki-gaeru</u>	<u>アジアウキガエル</u>



アジアウキガエル成体

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



ヤゴ、小魚などと一緒に蒸した料理

26 Jun. 2010 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

インドシナ半島からインドのベンガル地方までとマレー半島からジャワ島にかけて分布。体長25~35mm。体色は褐色～緑色。目は上部に飛び出しており、肢の水かきは発達している。幼生は尾が長く、ヒレが部分的に幅広くなっている。水田、湿地、水路、池、湖沼などの水辺に生息し、個体数も多い。水に浮かび、突出した眼を水面から出している事が多い。ほぼ水辺で生活し、小型の水生昆虫などを食べる。

利用

よく食べられるが、体が小さいこともあり本種だけで売られていることは少なく、ゲンゴロウ類幼虫やヤゴ、エビ、オタマジャクシなどと混ざっていることが多い。揚げ、焼く、蒸す、スープに入れるなどして食べる。ラオスでは他の水生小動物と一緒にバナナの葉に包んで蒸し焼きする。食用以外では、肉食魚を捕らえるはえ縄の餌として利用することがある。また、鑑賞用肉食魚の餌としても流通している。

採集は小型の網やザル、引き網を使って行われる。

(参考文献)

海老沼剛 (2006) 爬虫・両生類ビジュアルガイド カエル① ユーラシア大陸、アフリカ大陸とマダガスカル、オーストラリアと周辺の島々のカエル, p.65. 誠文堂新光社.
千石正一 監・長坂拓也 編著 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.269. ビーシーズ.



眼は上部に突出する
29 May 2009 Norng Yao, Vientiane Capital, Laos



発達した水かき
16 Sep. 2007 Arak Svay, Siem Reap, Cambodia



幼体
12 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos



特徴的な尾をした幼生
28 Jun. 2010 Phone Ngeun, Vientiane Province, Laos



眼を水面に出して浮かんでいることが多い
01 Aug. 2010 Napuheuy, Vientiane Province, Laos



水生昆虫などに混じって売られている
10 Jun. 2007 New Nong Neow Market, Vientiane Capital, Laos



はえ縄の餌として利用される
15 Sep. 2007 Kampong Phluk, Siem Reap, Laos



採集は小型の網やザルを使う
28 Jun. 2010 Houay Yae, Vientiane Province, Laos

Polypedates leucomystax

カエル目
アオガエル科

LA	<u>Khiat tapath khayao, Khiat tapad</u>	
KH	<u>Kongkaeb ai(ch)ko, Ai(ch)ko</u>	
TH		
VN	<u>Ech cay mep trang</u>	<u>Ếch cây mép trắng</u>
JP	<u>Shiroago-gaeru</u>	<u>シロアゴガエル</u>



シロアゴガエル成体

29 Jul. 2010 Pakkagnoung, Vientiane Province, Laos



揚げ物

24 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

ネパールからインドネシア、フィリピンにかけての南アジアと東南アジアに分布。日本にも移入されている。体長は 37~75mm。体は細く、四肢は長い。指は長く、発達した吸盤がある。上唇は白い。背中には 4 本の暗い線があるが、不明瞭な個体も多い。幼生の眼は頭部外側にあり、左右で離れている。尾の中央部で丈が高くなる。低地の集落、耕作地、林縁など様々な場所に生息し、市街地でも見られる。夜行性で、樹上にいることが多いが、草むらや地面などにも見られる。産卵は水際、水たまり、貯水槽の縁などで行われ、クリーム色の泡に包まれた数百の卵からなる卵塊を産む。

利用

主に揚げて食べる。採集はライトを使った夜間の見つけ捕りが行われる。ラオスのドンマカイ村、クンヌア村で採集に同行した際には、集落や湿地周辺の低木上に多く見られ、簡単に手で捕まえていた。同属のタイワンシロアゴガエル *Polypedates megacephalus* も市場で取り扱われていた。

(参考文献)

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.414-415. ネコ・パブリッシング.

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, pp.119-120. 平凡社.

前田憲男・松井正文 (1989) 日本カエル図鑑, pp.158-161. 文一総合出版.

「Amphibia Web」 <http://amphibiaweb.org/index.html>.



シロアゴガエルのオスとメス
29 Jul. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos



シロアゴガエル幼体
16 Sep. 2007 Arak Svay, Siem Reap, Cambodia



シロアゴガエル幼生
28 Jun. 2010 Phone Ngeun, Vientiane Province, Laos



シロアゴガエル卵塊
27 Jul. 2008 Nathone, Vientiane Capital, Laos



夜間のシロアゴガエル採集
28 Jul. 2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



タイワンシロアゴガエル *Polypedates megacephalus*
23 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

LA	<u>Eung yang</u>	
KH	<u>Hing</u>	
TH		
VN	<u>Enh uong</u>	<u>Enh ương</u>
JP	<u>Asia-jimuguri-gaeru</u>	<u>アジアジムグリガエル</u>



アジアジムグリガエル成体

12 Sep. 2007 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



市場では生体が売られていることが多い

27 Jun. 2010 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

インドから中国にかけての熱帯アジアに分布する。体長 54~75mm。頭部は小さく、ずんぐりした丸っこい体形で手足は短い。指は細長く、その先は膨らむ。後肢には水かきがある。皮膚は滑らかで褐色をしている。吻端〜体側に明褐色の線が入る。腹面は白っぽい色をしているが、全体的に薄くまだら模様があり、顎は黒っぽい。危険を感じると体を膨らませる。主に平地の林床などに生息している。人間活動による環境の変化によく適応しており、街の周りや水田周辺にも多い。夜行性で日中は落ち葉や石の下などに隠れている。アリを主とする様々な小昆虫を食べる。一時的な水たまりなどで産卵を行う。

利用

焼く、スープにするなどして食べる。ラオス、カンボジアでは味の評価が高い。夜間に水田周辺へ出かけて、ライトを照らしながら本種を手づかみで採集する。林に近い水田で多く収穫できるという。雨期に入った直後の 6~7 月に多く成体が見られ、その他期間はあまり採集できないという。カンボジア名の「Hing」は鳴き声を形容している。

(参考文献)

海老沼剛 (2006) 爬虫・両生類ビジュアルガイド カエル①ユーラシア大陸、アフリカ大陸とマダガスカル、オーストラリアと周辺の島々のカエル, p.100. 誠文堂新光社.

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.480-481. ネコ・パブリッシング.

千石正一 監・長坂拓也 編著 (1999) 爬虫類・両生類 800 種図鑑, p.276. ビーシーズ.

「Amphibia Web」 <http://amphibiaweb.org/index.html>.



アジアジムグリガエル背面

12 Sep. 2007 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



アジアジムグリガエル腹面

12 Sep. 2007 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



大きく膨らんで威嚇する

27 May 2009 Nakha, Louang Phrabang, Laos



生息地

27 May 2009 Nakha, Louang Phrabang, Laos



林縁で多く見つかる(聞き取りより)

27 May 2009 Nakha, Louang Phrabang, Laos

LA	<u>Khane khak, Khiat kha kham</u>	
KH	<u>Kongkaep koun kromom</u>	
TH		
VN	<u>Nhai bau</u>	<u>Nhái bầu</u>
JP	<u>Oohime-amagaeru</u>	オオヒメアマガエル



オオヒメアマガエル成体

19 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる生体(オオヒメアマガエル)

22 Nov. 2009 Mueng Song Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

インド東北部、バングラデシュ、中国南部からインドシナ半島、マレー半島までとスマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 24~32mm。背中にはいぼがある。後肢とその指は長い。低地の一次林に生息するが、二次林でも見られる。夜行性。

利用

揚げる、焼く、干物にする、スープにするなどの方法で食べる。ラオスの市場では4個体が1,000kip（約10円）で売られていた。

本種以外のヒメアマガエル類も同様に利用される。調査では *Microhyla fissipes*、*Kalophrynus interlineatus* の利用を確認しているが、未同定のものもある。これらの採集は夜の見つけ捕りで行われる。ラオスのチャンパサック県では、乾季にヒメアマガエル類の採集が行われている。夜間に沢沿いを歩くと、落葉のある場所に成体が溜まっており、簡単に採集できた。

(参考文献)

クリス・マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300 種, pp.486-487. ネコ・パブリッシング.

「Amphibia Web」 <http://amphibiaweb.org/index.html>.



オオヒメアマガエル背面

19 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



生きて売られる オオヒメアマガエル

19 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



生きて売られる *Microhyla fissipes*

14 Feb. 2010 Seno Market, Savannakhet, Laos



ヒメアマガエル類の採集を行う沢

20 Jan. 2013 Salao, Champasak, Laos



落葉周辺でヒメアマガエル類を集める夫婦

20 Jan. 2013 Salao, Champasak, Laos



約 20 分、2 名で採集したヒメアマガエル類

20 Jan. 2013 Salao, Champasak, Laos



Microhyla fissipes

17 Aug. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



Kalophrynus interlineatus

26 Jul. 2008 Sivilay, Vientiane Capital, Laos

淡水魚類

淡水魚類

メコン河流域には多種多様な淡水魚が生息し、流域に暮らす人々は古くから貴重なタンパク源として淡水魚を利用している。とくに内陸部に暮らす人々は淡水魚食に依存し、交通の便が発達した現在でも、市場に並ぶ魚の大半は淡水魚が占める。利用する魚類は家の脇にある水路や水田で採集する身近なものから、メコン河本流やトンレサップ湖のような広大な水域で大規模に採集するものにまで及ぶ。

市場に足を運ぶと、1~2cmの小魚から1mを超える大型魚まで、様々な魚が売られている。多くの市場は冷凍施設が整っておらず、採集した魚類は早々に売りさばく必要がある。山積みの魚を見ると売り切れるのか心配になるが、翌日には新しい魚が入荷されている。取引されるのは鮮魚だけではなく、魚醬やなれずしなどの発酵食品、干物、燻製など長期保存できる加工食品も多い。とくに発酵食品はインドシナ半島の食文化を語るのになくってはならない食品で、その多様さから、インドシナ半島の文化と淡水魚の深い繋がりを窺える。

利用する魚は市場で売られているものだけではなく、各家庭でも採集を行い、自分たちの食糧としている。船を使う大規模な漁は男性の仕事だが、集落周辺の浅瀬で行う採集では女性や子供が活躍する。浅瀬で採集するのは主に小型の魚で、日々の食卓の糧となる。一部の魚は養殖が行われおり、企業が行う規模の大きいものから、自分の庭や水田に池を掘って行う粗放的で手軽なものまで様々である。

調査では市場に並び日常的に利用されている種類について情報を収集した。また、それらのうち身近な水域で採集されている種について、野外に出掛け、生息環境や採集の様子について取材を行った。市場や野外で利用を確認した魚には、一般的な食用魚ではない種も見られた。これらの利用方法については不明な点も多いが、基礎データとして本書では広く紹介する。



採集方法（漁法）

インドシナ半島には多くの淡水魚類が生息し、魚種や季節に合わせた様々な漁法が存在する。ここでは、身近で行われている漁法について簡単に紹介する。

《釣り》-----

竿と糸と針を使い、魚を釣り上げる漁法。竿はグラスファイバー製のものなどが売られているが、竹などを使って自作する人も多い。竿や糸、針などの仕掛けは対象魚によって様々。餌も狙う魚によって異なり、エビやミミズ、魚の切り身などを用いる。小水路から河川や湖まで様々な水域で行われる。



《手掴み》-----

乾季の水が少なくなった水域で、手探りで魚を捕まえる漁法。一時的水域に取り残された魚類を狙う。草の陰や穴の中などに手を入れて、捕まえるだけの単純な方法だが、水位が低いことで魚が素早く逃げることができず、簡単に掴むことができる。雷魚やキノボリウオなどの中型魚類が採集できる。

《四つ手網》-----

四角い網の四つ角を竹やパイプを十字に組んだもので張り広げ、一定時間水中に沈めてから引き上げて網の上に入った魚を採る漁法。網の中央はたわむようになっていて、そこに魚が溜まるようになっている。網全体は竹などで吊すように使うのが一般的。女性、子供がよく使う。雨季の増水時には、氾濫地に入ってくる魚を多くの人が狙う。狙う魚の大きさによって網目を変える。



《竹ザル・手網》-----

竹製の丸いザルや、丸や三角に組んだ竹に網を張った柄のない手網を用いて、水中をすくう漁法。小型で泳ぎの遅い魚が採集される。水生昆虫やエビなどと同時に魚も採集する。水田や湿地のような、止水域の浅瀬で用いることが多い。女性や子供がよく使う。

《魚伏籠》----- うおふせかご

筒型をした籠を水の上から被せ、中に入った魚を手で掴みだす漁法。箱メガネのような形をした竹製の籠を、水に杖を突くように被せ歩く。うまく魚に籠を被せると驚いて暴れるので、その振動を感じたら、籠を下に押し付けたまま、上の穴から手を入れて中の魚を取り出す。湿地や湖などの浅瀬で用いる。中型の魚類が採集できる。



《投網》-----

投げた網が円形または円錐形に広がって、魚をかぶせ取る漁法。網の縁には重りや鎖が付いており水底に密着するようになっている。網の裾が袋状になっていて、網に入った魚が溜まるようになっているものもある。袋状になっていないものは、網を被せた後に、網に入った魚を手掴みする。河川から湿地、池沼など広く使用される。主に男性が使う。



《池干し》-----

乾季に池沼などの水をポンプで掻き出して、残った魚などを捕獲する漁法。水位の下がったところで、ザルや四手網、手掴みなどで捕まえる。規模にもよるが、仲間や親族、集落単位など大人数で行うことが多い。池を干す権利を土地の持ち主から毎年買って行うが、それ以上の収入を得ることができる。乾季に行う恒例イベントのようなもので、大量の魚が捕れる。重労働だが、お祭り騒ぎで楽しむ人も多い。



《筥》-----

主に水田や水路の水が流れ落ちる場所や流れの中などに仕掛ける筒型をした竹製の漁具。中には返しが付いていて一度入った魚は出られなくなっている。流れがない場所で使うときは、中に餌を入れて魚をおびき寄せるのが一般的。市場や商店などで売られており、誰でも簡単に買うことができる。

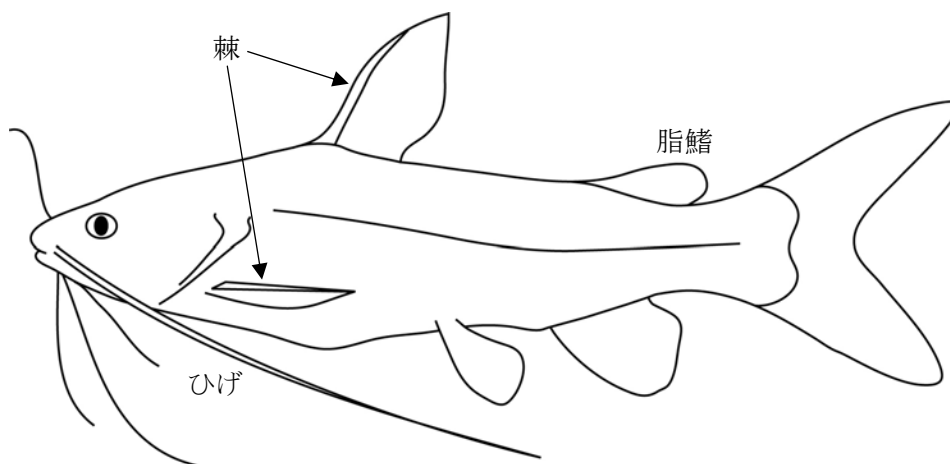
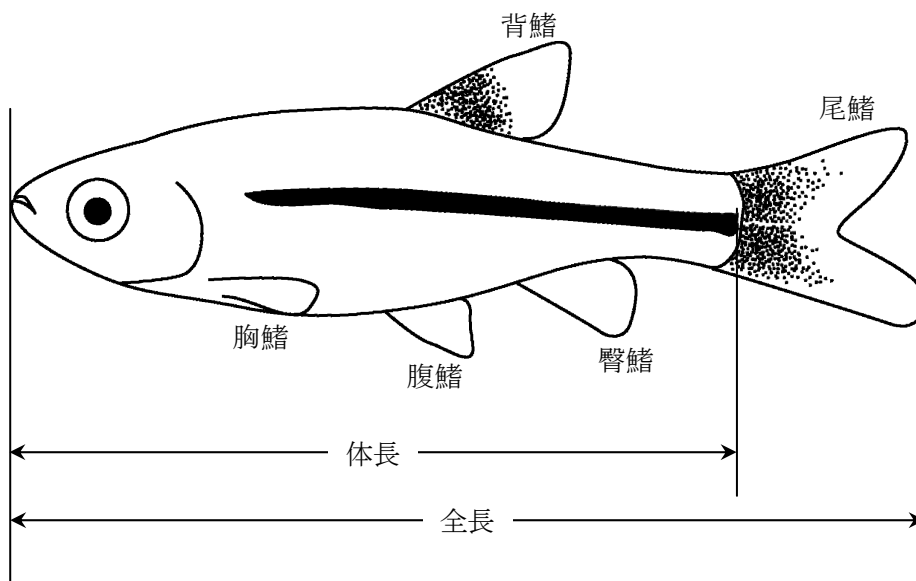
《袋網》-----

水田や水路の水が流れ落ちる場所や流れの中などに仕掛ける袋状の網。入った魚は落差や水流で出ることができない。小～中型の魚類が入る。雨季によく使われている。



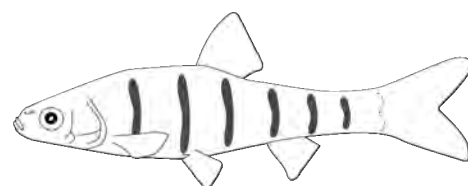
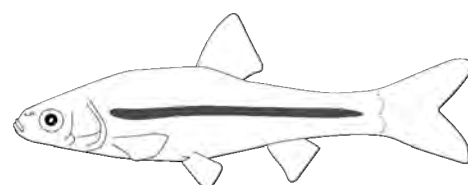
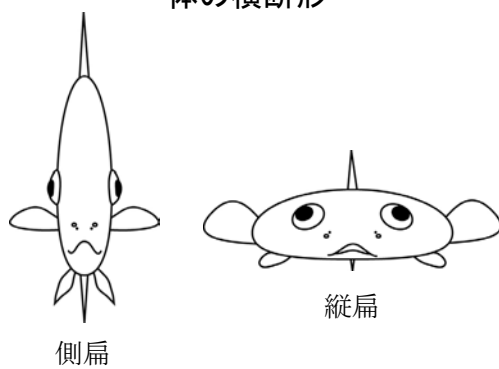
魚類形態

体各部の呼び方



斑紋の呼び方

体の横断形



Dasyatis laosensis

エイ目
アカエイ科

LA	<u>Pa fa lai</u>	
KH	<u>Tray bobail krobai</u>	
TH	<u>Pla kraben, Pla ben</u>	
VN	<u>Ca duoi</u>	<u>Cá đuối</u>
JP		



Dasyatis laosensis

07 Nov. 2008 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos



Dasyatis laosensis

30 Jun. 2010 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体は平たく丸い。体より長い紐上の尾があり、背面には毒を含んだ鋭い棘がある。

利用

市場で売られているが、数はそれほど多くない。ラオスのルアンパバーンではよく水揚げされていて、食用魚として有名である。トムヤムなどのスープや、香草や魚醬で味付けした身をバナナの葉に包んで蒸し焼きにする料理がある。古くなったものはアンモニア臭が発生し、市場で強烈な臭いを放っている。メコン河本流から採集される。

(参考文献)

多紀保彦（2012）世界で出逢った魚と人と言いもの一わが魚類学研究の軌跡一， pp.14・15. 株式会社五曜書房.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.90,144. Prospect Books.

Phia Sing(2000)Traditional Recipes of Laos, p.99.Prospect Books.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.53 Food and Agriculture Organization of the United Nations

Notopterus notopterus

オステオグロッサ目

ナギナタナマズ科

LA	<u>Pa tong dang, Pa tong na</u>	
KH	<u>Tray slaat</u>	
TH	<u>Pla chalet (salat), Pla tong</u>	
VN	<u>Ca that lat</u>	<u>Cá thát lát</u>
JP	<u>Naginata-namaz</u>	<u>ナギナタナマズ</u>



ナギナタナマズ 若魚

25 Jul. 2008 Bo, Vientiane Province, Laos



市場に並ぶナギナタナマズ

30 May 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドから東南アジアにかけて分布。ナギナタナマズ類は体高が高く、側扁する。また、臀鰭は長く尾鰭と繋がる。本種はナギナタナマズ類では最も小型で、大きくても全長 50~60cm 程で、普通見るのはそれより小さい。体色はブロンズ色からシルバークレイで目立つ模様はないが、幼魚には横縞模様がある。湖、氾濫原、水路、池などに生息する。夕方から夜に活発に行動し、昆虫や魚を食べる。

利用

ラープ、スープ、肉団子、さつま揚げ、燻製などにして食べる。さつま揚げは皮についた肉をスプーンでかき取り、肉団子状にしたものを油で揚げる。ラオスや東北タイでは魚醤（パーデーク）の材料にも利用する。とくにラープや練り物の材料として使うのが、ナギナタナマズ類に共通した利用方法である。

採集は投網、刺し網、罟、梁などで行われる。本種以外のナギナタナマズ類では *Chitala blanci* と *Chitala ornata* の利用を確認した。これらは本種よりも大型であるが、主な利用方法は同様である。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.30. 弘文堂.

高木映 (2008) 魚類の多様性と保全 ナギナタナマズの研究から見えてきたこと. 秋道智彌・黒倉寿 編. 人と魚の自然誌 母なるメコン河に生きる, pp.185-200. 世界思想社.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.87. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.26,27. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.56 Food and Agriculture Organization of the United Nations



若魚を採集した小河川
25 Jul. 2008 Bo, Vientiane Province, Laos



市場に並ぶ *Notopterus notopterus*(左) と *Chitala blanci*(右)
12 Sep. 2007 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



ラオス人の夕食 ナギナタナマズのラープ(左上)とスープ(中)
28 Nov. 2010 Vientiane Capital, Laos



左の夕食に使った材料
28 Nov. 2010 Vientiane Capital, Laos

Chitala blanci

オステオグロッサム目

ナギナタナマズ科

LA	Pa tong kay	
KH	Tray ka-ey, Tray k'ai	
TH	Pla tong lai	
VN		
JP		



Chitala blanci

22 Jun. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長は 1m 近くになるが、市場で売られているものは 60~70cm 程度のものが一般的。胸鰭のつけ根に黒点がある。体と尾鰭、臀鰭にある黒点が繋がり、斜めの線状になる。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.29-30. 弘文堂.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.55 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Chitala ornata

オステオグロッサム目

ナギナタナマズ科

LA	Pa tong dao	
KH	Tray kray	
TH	Pla krai, Pla hang pan, Pla tong lao, Pla tong grai	
VN	Ca that lat com	Cá thát lát còm
JP		



Chitala ornata

30 May 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

最大全長 1m に達するが、市場で売られているものは 40~60cm 程度のものが多い。臀鰭に沿って 5~10 個の大きな目玉模様が並ぶ。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.26,27. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.56 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Amblypharyngodon chulabhornae

コイ目

コイ科

LA	Pa sill, Pa taeb kaew	
KH	Tray chongwa srae	
TH	Pla siew kaew, Pla dork gaew, Pla chaw pha	
VN	Ca trao	Cá tráo
JP		



Amblypharyngodon chulabhornae
16 Sep. 2007 Arak Svay, Siem Reap, Cambodia



水田周辺にも生息する
30 Jun. 2010 Khun Neua, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）とチャオプラヤ川流域に分布。体長 3.8cm になる。体は側扁する。体色は金色。ひげはない。水路や水田などの流れが緩やかな場所に生息する。

利 用

煮る、蒸すなどして食べる。ラオスでは魚醤（パーデーク）の材料にも使う。市場では他の小魚と混ざって売られていることが多い。四手網や投網などで採集される。水田周辺に生息する身近な魚である。

（参考文献）

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.38-39. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.71 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Bangana behri

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pia</u>	
KH	<u>Tray pawa mok pii</u>	
TH	<u>Pla wa na nor</u>	
VN		
JP		



Bangana behri

16 Feb. 2010 Lak2 Market, Champasak, Laos



特徴的な吻部の切れ込み

16 Feb. 2010 Lak2 Market, Champasak, Laos



市場に並ぶ *Bangana behri*

16 Feb. 2010 Lak2 Market, Champasak, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 45cm。吻部は凹み、特徴的な顔をしている。草食性で植物プランクトンや藻類などを食べる。

利用

揚げる、焼く、スープ、サラダなどにして食べる。引き網、刺し網、投網などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.38-40. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.106 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Barbonymus altus

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa viene fai</u>	
KH	<u>Tray kahae krohom</u>	
TH	<u>Pla kapien tong, Pla haang deang, Pla e iae</u>	
VN	<u>Ca he vang</u>	<u>Cá he vàng</u>
JP		



Barbonymus altus

25 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ *Barbonymus altus* の鮮魚

26 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）とチャオプラヤ川流域に分布。体長 16cm になる。体高は高い。胸鰭は薄い黄色、腹鰭、臀鰭、尾鰭は赤色、背鰭は黒色。河川に生息し、水量が増すと氾濫原へと分散する。現地名は赤い鰭に由来する名前が多い。

利 用

揚げる、焼く、スープにするなどして食べる。幼魚は魚醤の材料にも使う。引き網、定置網、罟などで採集される。ベトナムでは養殖も行われている。

（参考文献）

河野博 編（2001）東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.45. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.85. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.40-41. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.95 Food and Agriculture Organization of the United Nations

Barbonymus gonionotus

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pak</u>	
KH	<u>Tray chhpin prak</u>	
TH	<u>Pla tapien khao, Pla pak na</u>	
VN	<u>Ca me vinh</u>	<u>Cá mè vinh</u>
JP		



Barbonymus gonionotus

22 Jul. 2008 Naxaikang, Vientiane Capital, Laos



Barbonymus gonionotus のなれずし (Som Pa)

15 Feb. 2010 Savan Say Market, Savannakhet, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）とチャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ジャワ島に分布。体長 30cm になる。体高は高いが、*Barbonymus altus* ほどではない。尾鰭と背鰭は灰色で、腹鰭と臀鰭は淡い黄色。河川、小川、氾濫原などに生息する。

利用

揚げる、焼く、干物、スープ、ラープにするなどして食べる。なれずしにも利用する。幼魚は魚醤の材料に使う。引き網、刺し網、定置網、投網、四手網、罟などで採集される。

粗放的な養殖も行われている。

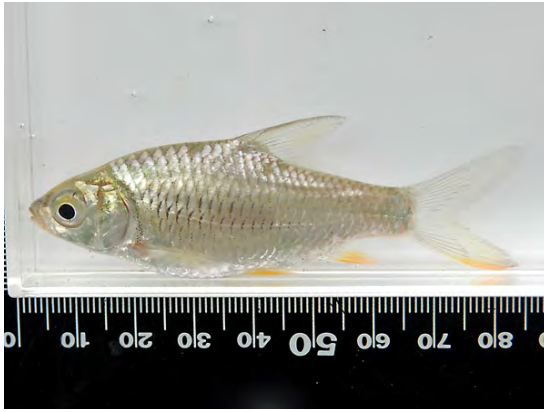
(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.45. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.34. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.40-41. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.95 Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Barbonymus gonionotus 若魚
13 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Barbonymus gonionotus*
04 Nov.2008 Phnom Penh, Cambodia



Barbonymus gonionotus 干物
20 Feb.2010 Nam Lo, Bolikhamsai, Laos



生息環境 増水した水路で男性が本種を採集していた
12 Sep. 2007 Nong Nieng, Vientiane Capital, Laos



生息環境 増水した水路で女性(写真奥)が本種を採集していた
22 Jun. 2008 Naxaikang, Vientiane, Laos



水田内にある *Barbonymus gonionotus* の養殖池
13 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane, Laos



養殖池と作業小屋
13 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos



シロアリを食べさせる
13 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos

Cirrhinus ornatipinnis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa kaeng</u>	
KH	<u>Tray riel (ompal)</u>	
TH	<u>Pla soi peek daeng</u>	
VN		
JP		



Cirrhinus ornatipinnis

22 Jul. 2008 Phangheng, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Cirrhinus ornatipinnis* 他

11 Nov. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ *Cirrhinus cirrhosus* 鮮魚

11 Nov. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Cirrhinus cirrhosus の燻製

20 Feb. 2010 Nam Lo, Bolikhamsai, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 9cm ほどになる。胸鰭、腹鰭、臀鰭はオレンジ色になる。

利用

揚げる、焼く、煮る、干物、スープにするなどして食べる。魚醤の材料としても使う。他の *Cirrhinus* 属魚類も同様に利用する。大型のものはラープに利用する。

引き網、投網、刺し網、定置網、罟などで採集される。*C. cirrhosus* は養殖が行われている。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.54-55. WHT Publications (Pte) Ltd.

Cirrhinus cirrhosus

コイ目

コイ科

Lao Pa kinya, Pa nang chanh

Khmer Tray kap andia

Thai Pla poan

Japanese



Cirrhinus cirrhosus

25 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

Cirrhinus molitorella

コイ目

コイ科

Lao Pa kaeng

Khmer Tray phka ko, Tray pakaing, Tray parkeng

Thai Pla soibua

Japanese



Cirrhinus molitorella

22 Jul. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

Cirrhinus siamensis

コイ目

コイ科

Lao Pa khao kheekhom

Khmer Tray riel (top)

Thai Pla soi kao

Japanese



Cirrhinus siamensis

24 Jul. 2008 Khun Neua, Vientiane Province, Laos

Cosmochilus harmandi

コイ目

コイ科

LA	Pa pak ban	
KH	Tray kompol bay	
TH	Pla nam lang, Pla takak, Pla dog jok	
VN	Ca duong bay	Cá đuông bay
JP		



Cosmochilus harmandi

07 Nov. 2008 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）とチャオブラヤ川流域に分布。体長 60cm。体色は青みを帯びた銀色。唇は乳頭状の突起に覆われる。背鰭の棘後縁は鋸歯状になる。河川などに生息しているが、雨季になると氾濫原などへと移動する。

利用

焼く、スープ、ラップにするなどして食べる。魚醬やなれずしなどの発酵食品の材料にも使う。引き網、刺し網、定置網、罟などで採集される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.30. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.43-44. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.87. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Cyclocheilichthys enoplos

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa chok houa liam</u>	
KH	<u>Tray ch'kaok</u>	
TH	<u>Pla jok, Pla jork</u>	
VN	<u>Ca coc</u>	<u>Cá cóc</u>
JP		



Cyclocheilichthys enoplos

18 Sep. 2007 Old Market, Siem Reap, Cambodia



Cyclocheilichthys enoplos のラーブ

19 Nov. 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、マレーシア、インドネシアに分布。体長 55cm になる。背鰭の棘は長い。

利用

揚げる、焼く、煮る、ラーブにするなどして食べる。魚醤（パーデックやプラホック）、なれずしなど発酵食品の材料にも使う。利用方法は他の *Cyclocheilichthys* 属魚類も同様である。

引き網、投網、定置網、罟などで採集される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.29. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.45-46. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.88. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Cylocheilichthys enoplos 成魚
15 May 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Cylocheilichthys enoplos*
15 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia



Cylocheilichthys repasson の塩焼き
22 Jun. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



Cylocheilichthys sp. のなれずし
09 Jan. 2011 Vientiane Capital, Laos



水路で *Cylocheilichthys repasson* 等を採集する地元住民
02 Aug. 2010 Nakhouy, Vientiane Capital, Laos



左写真の投網で採集された *Cylocheilichthys repasson*
02 Aug. 2010 Nakhouy, Vientiane Capital, Laos

Cyclocheilichthys apogon

コイ目

コイ科

Lao Pa dok ngeui hang dang, Pa tiok gniou

Khmer Tray kros, Tray sroka kdam,

Tray sroka krohom

Thai Pla ta dang, Pla takok

Japanese



Cyclocheilichthys apogon

29 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

Cyclocheilichthys armatus

コイ目

コイ科

Lao Pa dok ngeui hang khao

Khmer Tray pka kor, Tray sroka kdam,

Tray sroka thom

Thai Pla takok, Pla namlang

Japanese



Cyclocheilichthys armatus

30 May 2009 Vientiane Capital, Laos

Cyclocheilichthys repasson

コイ目

コイ科

Lao Pa khao saitan

Khmer Trey sroka kdam

Thai Pla daok ngeiw

Japanese



Cyclocheilichthys repasson

25 Jul. 2008 Bo, Vientiane Province, Laos

Cyprinus carpio

コイ目

コイ科

LA	Pa nai	
KH	Tray kap samain, Tray srok chan	
TH	Pla nai	
VN		
JP	koi	コイ



Cyprinus carpio

24 Oct. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



水田を泳ぐコイ

24 Oct. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



市場に並ぶコイ

08 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



市場では様々なサイズのコイが見られる

May.2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

ユーラシア大陸原産だが、インドシナ半島を含め、世界各地に移入されている。体長 80cm になる。2 対のひげがある。背鰭の基底は長く、胸鰭は体の低い位置にある。貝類、イトミミズ、水草などを食べる雑食性で、口を伸ばして泥や砂ごと餌を吸い上げる。

利用

焼く、蒸す、スープ、ラップにするなどして食べる。引き網、刺し網などで採集する。養殖が盛んに行われている。

(参考文献)

川那部浩哉・水野信彦・細谷和海 (2002) 山溪カラー名鑑 日本の淡水魚, pp.334-338. 山と溪谷社.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.43. Prospect Books.

Esomus metallicus

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill nouad</u>	
KH	<u>Tray chongwaa phlieng</u> (ch'nout)	
TH	<u>Pla siew nuad yaw</u>	
VN	<u>Ca long tong sat</u>	<u>Cá long tong sắt</u>
JP		



Esomus metallicus

10 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos



バナナの葉に包んで、蒸し焼きにした料理 (Mok pa)

18 Jul. 2010 Vientiane Capital, Laos

利 用

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、サルウィン川流域、マレー半島北部に分布。体長 **5.5cm** になる。側面には黒く目立つ縦帯がある。上あごから伸びるひげは非常に長い。胸鰭は長い、腹鰭までは届かない。近縁の *E. longimanus* は胸鰭が腹鰭を超える。

緩い流れや止水域に生息する。湿地や水田などの浅瀬でよく群れて泳いでいる。雨季に水没した道路や草原などの一時的水域にも進出する。

基本情報

揚げる、蒸す、煮る、スープにするなどして食べる。魚醤（パーデークやブラホック）の材料にも使う。市場では他の小魚と混じって売られていることが多い。水生昆虫や甲殻類と一緒に売られていることもある。

引き網、四手網、手網、定置網、罟などで採集される。身近な水域に生息しているため、個人での採集も盛んで、市場で見かける以上に利用頻度は高い。とくに農村部では食卓に上がる頻度が高く、身近な食材として利用される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.50-51. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W.J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.74. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



胸鰭は長い
22 Nov. 2009 Na Kom, Vientiane Province, Laos



水面を覗くと、大きい胸鰭と長いひげがよく目立つ
17 Sep. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



よく群れて泳ぐ
21 Oct. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



本種や水生小動物等の炒め物
02 Jul. 2010 Vientiane Capital, Laos



生息環境
23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



一時的な水域(水没した農道)などにも進入する
23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



生息環境 水路
12 Sep. 2007 Elai, Vientiane Capital, Laos



四手網でよく捕れる
22 Jul. 2008 Sikeud, Vientiane Capital, Laos

Hampala dispar

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa soud</u>	
KH	<u>Tray khman (so)</u>	
TH	<u>Pla kasoop, Pla sood jaum</u>	
VN	<u>Ca ngua nam</u>	<u>Cá ngựa nam</u>
JP		



Hampala dispar

22 Jul. 2008 Naxaikang, Vientiane Capital, Laos



ラオス人のある日の夕食 *Hampala dispar*のスープ(右上)

25 Oct. 2010 Vientiane Capital, Laos

利 用

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 32cm になる。背鰭の下には黒く大きい斑紋がある。口ひげは眼径よりも短い。稚魚は *Hampala macrolepidota* に似る。湖沼や流れの緩い河川などに生息する。

基本情報

焼く、スープ、ラップにするなどして食べる。ラオスでは魚醤（パーデーク）の材料にも使う。引き網、四手網、投網、刺し網、釣り、罟などで採集される。

同属の *H. macrolepidota* も本種と同様に利用されている。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.52-53. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.101. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Hampala dispar 稚魚
02 Sep. 2010 Norng Yao, Vientiane Capital, Laos



Hampala dispar 若魚
20 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Hampala dispar*
08 Feb. 2010 Vientiane Capital, Laos



罠に入った *Hampala dispar*
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



湖で釣りをする青年
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



左写真の青年が釣りあげた *Hampala dispar*
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



Hampala macrolepidota
22 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる様子 *Hampala macrolepidota*
30 May 2009 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

Hypophthalmichthys molitrix

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa kethlaap</u>	
KH	<u>Tray kap so</u>	
TH	<u>Pla song</u>	
VN	<u>Ca me trang</u>	<u>Cá mè trắng</u>
JP	<u>Hakulen</u>	<u>ハクレン</u>



ハクレン

12 Sep. 2007 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



ハクレン

13 Nov. 2008 Thaheua Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

中国、東シベリア原産だが、世界中に移入されている。体長 70cm になる。体高は高く、頭部は大きい。眼は低い位置にある。体色は銀色。河川や湖沼などに生息する。水面近くを泳ぐことが多い。

利用

焼く、蒸す、スープにする、ラープにするなどして食べる。養殖が行われており、市場でもよく売られている。

(参考文献)

川那部浩哉・水野信彦 編・監 (1992) 山溪カラー名鑑 日本の淡水魚, pp.290-293. 山と溪谷社.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.50. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.54-55. WHT Publications (Pte) Ltd.

Food and Agriculture Organization of the United Nations 「Cultured Aquatic Species Information Programme *Hypophthalmichthys molitrix* (Valenciennes, 1844)」
http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Hypophthalmichthys_molitrix/en

Labeo chrysophekadion

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pia</u>	
KH	<u>Tray k'aik</u>	
TH	<u>Pla ka, Pla e-tuu, Pla pea</u>	
VN	<u>Ca et moi</u>	<u>Cá ét moi</u>
JP		



Labeo chrysophekadion

14 Nov. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



Labeo chrysophekadion の燻製 (体長 40cm 弱)

20 Feb. 2010 Nam Lo, Bolikhamxai, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 60cm になる。稚魚の体色は黒く、成魚は灰色から黒色。各鰭は黒い。河川、小川、水路、氾濫原などに生息する。河川の水位が上がる頃によく採集される。

利用

焼く、蒸す、揚げる、干物、燻製、塩漬け、スープ、ラップにするなどして食べる。東南アジアでは貴重な食用魚となっている。引き網、刺し網、定置網、罟などで採集される。

他の *Labeo* 属魚類も同様に利用する。*Labeo rohita* は養殖が行われている。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.42. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.56-57. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.112. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Labeo pierrei

コイ目

コイ科

Lao Pa wa suang

Khmer Tray pawaa, Tray k'aik pouk

Thai Pla wah na nor

Japanese



Labeo pierrei

16 Feb. 2010 Lak2 Market, Champasak, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム、中国雲南省）、チャオプラヤ川流域、ドンナイ川流域に分布。体長 80cm になる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.56-58. WHT Publications (Pte) Ltd.

Labeo rohita

コイ目

コイ科

Lao Pa isok

Khmer Tray khti

Thai Pla yi sok tes

Japanese



Labeo rohita

22 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

パキスタンからミャンマー原産だが、アジア各国に移入されている。体長 80cm になる。頭部下方の輪郭は、同属の他種と比べて丸みを帯びる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.56, 58. WHT Publications (Pte) Ltd.

Mystacoleucus marginatus

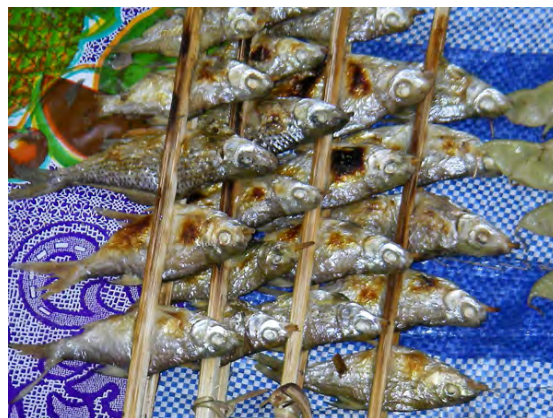
コイ目

コイ科

LA	<u>Pa lang name, Pa lang kaw</u>	
KH	<u>Tray temprak</u>	
TH	<u>Pla kae yok, Pla nam lang, Pla hang lueng</u>	
VN	<u>Ca vay xuoc</u>	<u>Cá vảy xước</u>
JP		



Mystacoleucus marginatus
20 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos



Mystacoleucus marginatus の塩焼き
13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



市場で売られる *Mystacoleucus marginatus*
15 Feb. 2010 Savan Say Market, Savannakhet, Laos



Mystacoleucus lepturus
メコン河流域(ラオス北部や中国雲南省)に分布 利用方法は同様
14 Feb. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

利 用

東南アジアに分布。体長 15cm になる。背鰭の前には皮膚から水平に出た棘がある。背鰭の外側は黒く縁取られる。尾鰭は黄色く、縁が黒い。側面には黒い模様が散らばる。

基本情報

揚げる、焼く、炒める、ラップにするなどして食べる。引き網、投網、罟などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.61-62. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.91. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Osteochilus hasseltii

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa ithai, Pa khao mong</u>	
KH	<u>Tray kroh mimay</u>	
TH	<u>Pla soi nok khao, Pla kae khom</u>	
VN	<u>Ca me lui soc</u>	<u>Cá mè lui sọc</u>
JP		



Osteochilus hasseltii

25 Jul. 2008 Phonyang, Vientiane Province, Laos



市場で売られる *Osteochilus hasseltii* の鮮魚

30 May 2009 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 27cm になる。側面には連続した暗色点が 6~8 本並ぶが、成魚では不明瞭。尾柄に大きく丸い斑紋がある。背鰭、腹鰭、臀鰭、尾鰭は赤い。河川、小川、水路、湿地、湖沼など様々な環境に生息する。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、ラップ、干物にするなどして食べる。なれずしや魚醤の材料としても使う。市場でよく売られている。その他 *Osteochilus* 属も似た方法で利用される。

引き網、投網、刺し網、四手網、定置網、罟などで採集される。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.47. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.38. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.65-66. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.116. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Osteochilus lini

コイ目

コイ科

Lao Pa na moum

Khmer Tray kroh

Thai Pla e-thai, Pla naa mohug

Japanese



Osteochilus lini

22 Nov. 2009 Mueng Song Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 13.5cm になる。鱗は桃色。胸鰭の上方に暗色点がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.65-66. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.116. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Osteochilus melanopleurus

コイ目

コイ科

Lao Pa nok khao

Khmer Tray krum

Thai Pla prom, Pla prom huamen, Pla nok khao

Japanese



Osteochilus melanopleurus

18 Sep. 2007 Old Market, Siem Reap, Cambodia

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 40cm になる。背鰭に棘はない。体高が高い。体は銀色で、胸鰭の上に黒い横帯がある。口は上向き。河川、水路、湿地などに生息する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.65-66. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.117. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Osteochilus microcephalus

コイ目

コイ科

Lao Pa khang lai

Khmer Tray kroh ch'nout

Thai Pla e-thai, Pla rong maitub

Japanese



Osteochilus microcephalus

20 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 14cm になる。側面には尾鰭付け根まで伸びる黒い縦帯がある。河川、小川、水路、湿地などに生息する。雨季には氾濫原などに移動する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.65-66,68. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.117. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Osteochilus waandersii

コイ目

コイ科

Lao

Khmer

Thai

Japanese



Osteochilus waandersii

13 Sep. 2011 Tha Ngam, Khammouane, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 20cm ほどになる。眼の後ろから尾鰭にかけて黒い帯がある。腹鰭、臀鰭、背鰭、尾鰭は明るいオレンジ色。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.66,68. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntioplites falcifer

コイ目

コイ科

LA	Pa sa kang	
KH	Tray chrokaing , Tray chrokaing kdaong	
TH	Pla sakang kreeb soong, Pla kamang	
VN	Ca danh	Cá danh
JP		



Puntioplites falcifer

20 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ *Puntioplites falcifer* の鮮魚

18 Nov. 2008 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos



Puntioplites falcifer の塩焼き

12 Sep. 2007 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Puntioplites proctozysron 同様に利用する

04 Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、中国雲南省）に分布。体長 30cm になる。体は側扁し、体高は高い。腹鰭、臀鰭、尾鰭、背鰭は淡いオレンジ色になる。背鰭の鰭条は長く伸びる。

利用

焼く、蒸す、干物、サラダ、スープにするなどして食べる。チリペーストや魚醤の材料にも利用する。引き網、刺し網、投網、定置網、罟などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.72-73. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.92-93. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Puntius aurotaeniatus

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa khao mon</u>	
KH	<u>Tray ongkot prak stang</u>	
TH	<u>Pla khao, Pla ta pien song jud</u>	
VN		
JP		



Puntius aurotaeniatus
06 Sep. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos



塩焼き (*Puntius* sp. 混じる)
12 Sep. 2011 Ton Vieng Kham, Bolikhamsai, Laos



本種の生息する水路
23 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



Puntius aurotaeniatus 稚魚
23 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、タイ南東部に分布。体長 5.5cm になる。側面には黒斑が並び、背鰭の付け根には 1 つの黒斑がある。稚魚の側面には黒い斑紋が並ぶ。

利用

揚げる、焼く、煮る、蒸すなどして食べる。魚醤の材料にも使う。市場で売られている他、各家庭での採集も盛んで、食卓に上がる頻度は高い。引き網、投網、四手網、手網、定置網、罟などで採集される。水田でよく見られる。本種以外の *Puntius* 属も湿地や水田でよく採集され、同様に利用される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp. 72-73. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntius brevis

コイ目

コイ科

Lao Pa khao mon

Khmer Tray ongkot prak

Thai Pla khao

Japanese



Puntius brevis

24 Jul. 2008 Khun Neua, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、ジャワ島に分布。体長 8cm になる。尾柄には黒斑がある。1 対のひげがある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.72,74,75. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.102. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Puntius jacobusboehlkei

コイ目

コイ科

Lao Pa khao mon

Khmer

Thai Pla khao

Japanese



Puntius jacobusboehlkei

24 Mar. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 12cm になる。2 対のひげがある。尾柄にはっきりとした黒斑がある。背鰭起点の下に小さく細長い暗色斑紋がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.74-75. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntius orphoides

コイ目

コイ科

Lao Pa pok, Pa khao

Khmer Tray ampal tom

Thai Pla kam cham, Pla song pok,

Pla khaow pauk

Japanese



Puntius orphoides

22 Nov. 2009 Mueng Song Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 20cm になる。2 対のひげがある。尾柄にはっきりとした黒斑がある。背鰭起点の下に小さく細長い暗色斑紋がある。尾鰭はオレンジから赤色で、黒く縁取られる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.74-75. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntius partipentazona

コイ目

コイ科

Lao Pa khao hang lai

Khmer Tray khlaa (虎魚の意), Tray bai kamnat

Thai Pla sua

Japanese



Puntius partipentazona

10 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）チャオプラヤ川流域、マレー半島に分布。体長 3cm になる。側面には 4 本の黒い横帯がある。背鰭の基底には黒い斑紋がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.74-75. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntius rhombeus

コイ目

コイ科

Lao Pa khao

Khmer Tray ongkot prak phnom

Thai Pla khaw hauy

Japanese



Puntius rhombeus

24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、タイ南東部、クラ地峡北部のタイに分布。体長 6.5cm になる。2 対の口ひげがある。背鰭起点と尾柄には黒い斑紋がある。稚魚の側面には黒い斑紋が並び、*Puntius aurotaeniatus* の稚魚に似る。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.74-75. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntius stoliczkanus

コイ目

コイ科

Lao Pa khao

Khmer

Thai Pla tapien namtok

Japanese



Puntius stoliczkanus

09 Nov. 2008 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos

基本情報

メコン河流域の上流部（ラオス、タイ、ミャンマー）、チャオプラヤ川流域の上流部、メークローン川流域、サルウィン川流域、エーヤワディー川流域に分布。体長 5cm になる。胸鰭の上と尾柄に黒い斑紋がある。成熟したオスの背鰭は赤色で黒く縁取られ、黒い斑紋が 2 つ並ぶ。ひげはない。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.74-75. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora borapetensis

コイ目

コイ科

LA	Pa sill hang daeng	
KH	Tray chongwa sroloung ch'nout	
TH	Pla siew haang daeng	
VN	Ca long tong do duoi	Cá long tong đỏ đuôi
JP		



Rasbora borapetensis

10 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos



R. borapetensis , *R. rubrodorsalis* , *R. spilocerca* 等

12 Sep. 2007 Elai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域、マレー半島北部に分布。体長 4cm になる。側面には暗色の縦帯がある。尾鰭の付け根は鮮やかな赤色。

利 用

蒸す、炒める、煮るなどして食べる。魚醤の材料としても使う。市場でも見かけるが、商業ベースよりも、各家庭で採集し消費することが多い。普通は他の小魚と分けずに利用する。

採集は四手網、手網、定置網、罟などで行われる。とくに雨季の増水した水辺では、女性や子供が四手網を用いて本種を含む小魚を採集する。*Rasbora rubrodorsalis* や *R. spilocerca* も一緒に採集されることが多い。日常的に食卓に上がる魚で、農村部に暮らす人々にとっては身近な存在である。

本種以外の *Rasbora* 属の種についても、基本的な利用方法は同様である。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.76-77. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora rubrodorsalis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray chongwa sroloung</u>	
TH	<u>Pla siew haang daeng</u>	
VN	<u>Ca long tong</u>	<u>Cá long tong</u>
JP		



Rasbora rubrodorsalis

22 Jul. 2008 Phangheng, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域に分布する。体長 3.3cm になる。背鰭と尾鰭の付け根は鮮やかな赤色。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.77-78. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora aurotaenia

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray chongwa moul</u>	
TH	<u>Pla siew kwai</u>	
VN	<u>Ca long tong da</u>	<u>Cá lòng tong đá</u>
JP		



Rasbora aurotaenia

12 Jan. 2011 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）に分布。体長 11.8cm になる。側面には暗色の縦帯がある。背鰭起点から眼までの距離が、背鰭起点から尾鰭までの距離よりも長い。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.77-78. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora dusionensis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray chongwa</u>	
TH	<u>Pla siew haang daum, Pla siew aow</u>	
VN	<u>Ca long tong</u>	<u>Cá long tong</u>
JP		



Rasbora dusionensis

30 May 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム、中国雲南省）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、ボルネオ島、スマトラ島に分布。体長 12cm になる。側面に暗色の縦帯がある。背鰭起点から尾鰭まで距離が、背鰭起点から眼までの距離よりも長い。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.77-78. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora dorsinotata

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH		
TH	<u>Pla siew</u>	
VN	<u>Ca long tong</u>	<u>Cá lòng tong</u>
JP		



Rasbora dorsinotata

24 May 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ北部）に分布。体長 4.3cm になる。背鰭の先端は黒くなる。側面には縦帯があり、背鰭起点より前方では太く、後方は尾柄にある黒斑に繋がる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.76-77. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora paviana

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill eao</u>	
KH	<u>Tray chongwa phnom</u>	
TH	<u>Pla siew khang lai</u>	
VN	<u>Ca long tong</u>	<u>Cá lòng tong</u>
JP		



Rasbora paviana

Apr.2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域、マレー半島北部に分布。体長 7.5cm になる。側面には暗色の縦帯があり、尾鰭付け根の暗色斑紋に繋がる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.77-78. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rasbora spilocerca

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray chongwa pout tui(ch)</u>	
TH	<u>Pla siew daok khao noi</u>	
VN	<u>Ca long tong</u>	<u>Cá lòng tong</u>
JP		



Rasbora spilocerca

02 Sep. 2009 Norng Yao, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 2.6cm になる。尾鰭は黄色く、付け根を含めて 3 つの黒い斑紋がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.78,80. WHT Publications (Pte) Ltd.

Gyrinocheilus pennocki

コイ目
ギョリノケイルス科

LA	<u>Pa kaw</u>	
KH	<u>Tray smok</u>	
TH	<u>Pla nam pueng, Pla dood</u>	
VN	<u>Ca bam da</u>	<u>Cá bầm đá</u>
JP		



Gyrinocheilus pennocki

24 Jun. 2010 150 Tieng Market, Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ *Gyrinocheilus pennocki* の鮮魚

15 Feb. 2010 Savan Say Market, Savannakhet, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 25.5cm になる。口ひげはない。各鰭には黒点がある。

利用

焼く、蒸す、スープにするなどして食べる。ラオスでは魚醤の材料に使う。引き網、刺し網、定置網、トロール網、罟などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.84-85. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.138 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Acantopsis spp.

コイ目
ドジョウ科

LA	<u>Pa hak kouay</u>	
KH	<u>Tray ruh cheik</u>	
TH	<u>Pla rak kuay</u>	
VN	<u>Ca khoai song</u>	<u>Cá khoai song</u>
JP		



Acantopsis sp. "large spot" (Kottelat, 2001),
Acantopsis sp. 1 (Rainboth, 1996) にそれぞれ該当する種
03 Sep. 2010 Vang Hou, Vientiane Capital, Laos



揚げて塩を振った料理
03 Sep. 2010 Vang Hou, Vientiane Capital, Laos

基本情報

種によっては体長 20cm を超える。吻は長く伸びる。1 対の口ひげがある。尾鰭は浅く二又に分かれる。インドシナ半島には複数種生息する。

利 用

揚げる、焼く、干物にするなどして食べる。魚醤の材料にも使う。市場でもよく見かける魚種である。引き網、定置網などで採集される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.47. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.86-87. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.136 Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Acantopsis sp. 1 (Rainboth,1996)
30 Dec. 2009 Vientiane Capital, Laos



Acantopsis sp.2
30 Dec. 2009 Vientiane Capital, Laos



Acantopsis sp. 1 (Rainboth,1996)
03 Jan. 2010 Vientiane Capital, Laos



Acantopsis sp. 3
03 Jan. 2010 Vientiane Capital, Laos



大量に採集された *Acantopsis* sp.
03 Jan. 2010 Vientiane, Laos



干物を揚げた料理
19 Jan. 2013 Champasak, Laos

Lepidocephalichthys hasselti

コイ目
ドジョウ科

LA	<u>Pa eath</u>	
KH	<u>Tray rus kamplaok</u>	
TH	<u>Pla id, Pla rak kuay</u>	
VN	<u>Ca heo rau</u>	<u>Cá heo râu</u>
JP		



Lepidocephalichthys hasselti
25 Jul. 2008 Bo, Vientiane Province, Laos



Lepidocephalichthys hasselti
24 Jan. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



Lepidocephalichthys berdmorei
13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



Lepidocephalichthys furcatus
23 Jun. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 4.5cm になる。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、干物にするなどして食べる。大量に採集できる季節は、魚醤の材料としても使う。手網、四手網、定置網、罟などで採集する。市場で見かける頻度は低いが、普通に各家庭で採集して食べる。同属の *Lepidocephalichthys berdmorei*、*L. furcatus* などにも広く利用する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.90-91. WHT Publications (Pte) Ltd.

LA	<u>Pa mou, Pa mou man, Pa</u>	
	<u>kheokai</u>	
KH	<u>Tray kanchruk krohom</u>	
TH	<u>Pla mu, Pla mu kao</u>	
VN	<u>Ca heo vach</u>	<u>Cá heo vach</u>
JP		

*Yasuhikotakia modesta*

29 Jun. 2010 Ban Khun Market, Market, Vientiane Province, Laos

*Yasuhikotakia modesta* の唐揚げ

29 Jun. 2010 Ban Khun Market, Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）に分布。体長 25cm になる。尾鰭の付け根には黒い横帯がある。各鰭はオレンジ色。尾鰭は深く二又に分かれる。眼の前下方には鋭い棘があるが、普段は隠れている。幼魚は側面に 7~8 の暗色横帯がある。主に河川に生息する。

利 用

揚げる、焼く、干物、スープにするなどして食べる。魚醬やなれずしの材料にも使う。引き網、押し網、罟などで採集される。本種以外の *Yasuhikotakia* 属では、*Y. lecontei* や *Y. caudipunctata*、*Y. eos* などの利用を確認している。近いグループでは *Syncrossus* 属も同様に利用される。

ラオスとタイの現地名は「イノシシ（ブタ）魚」を意味するが、これは眼下にある棘が由来している。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.49-51. 弘文堂.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.88,91. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.133. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



眼の前下方にある鋭い棘

29 Jun. 2010 Ban Khun Market, Market, Vientiane Province, Laos



Yasuhikotakia lecontei

30 Dec. 2009 Vientiane Capital, Laos



Yasuhikotakia caudipunctata

27 Jan. 2013 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Yasuhikotakia eos

19 Jan. 2013 Lak2 Market, Champasak, Laos



Synrossus helodes

19 Jan. 2013 Lak2 Market, Champasak, Laos

Schistura spp.

コイ目
タニノボリ科

LA	<u>Pa phan</u>	
KH	<u>Tray kanchrieit</u>	
TH	<u>Pla khor</u>	
VN		
JP		



Schistura ephelis

24 Aug.2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



市場で売られる *Schistura* sp. 鮮魚

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



Schistura porthos

11 Feb.2010 Mouth, Louang Phrabang, Laos



Schistura sp. 稚魚

24 May 2009 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos

基本情報

体は細長く、頭は縦扁する。鱗は細かい。尾鰭後縁は浅く切れ込む。

利 用

揚げる、焼く、干物にするなどして食べる。引き網、罟などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.105,108. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.129-130. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Piaractus brachypomus

カラシン目

カラシン科

LA	<u>Pa vee, Pa hou xang, Pa ja la mit</u>	
KH	<u>Tray chaap</u>	
TH	<u>Pla jalamet nam jeud</u>	
VN	<u>Ca chim</u>	<u>Cá chim</u>
JP		



Piaractus brachypomus

06 Sep. 2010 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Piaractus brachypomus の香草サラダ (Lap pa)

06 Sep. 2010 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

南米原産で、インドシナ半島のものは移入。コイ科の魚類に似るが、脂鰭があることで区別ができる。

利 用

揚げる、蒸す、ラップ、スープにするなどして食べる。ダムなどで養殖されている。ラオスの市場で確認しているが、現地住民にとってそれほど身近な魚類ではないようである。

(参考文献)

「Fish Base A Global Information System on Fishes」 <http://www.fishbase.org/home.htm>

Hemibagrus filamentus

ナマズ目
ギギ科

LA	<u>Pa kothdam</u>	
KH	<u>Tray ta nel</u>	
TH	<u>Pla kod</u>	
VN	<u>Ca lang</u>	<u>Cá lăng</u>
JP		



Hemibagrus filamentus

18 Sep. 2007 Old Market, Siem Reap, Cambodia



Hemibagrus filamentus 稚魚

26 Jul. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos

基本情報

Hemibagrus 属はギギ科のナマズで、非常に長いひげをもつ。同じギギ科の *Mystus* 属に似るが、脂鰭は臀鰭基底よりも短いか同じ長さである点で区別できる。

本種はメコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）に分布する。体長 35cm になる。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、スープにするなどして食べる。引き網、刺し網、定置網、釣り、罟で採集される。

市場では *Hemibagrus* 属の他の魚もよく売られており、本種と同様に利用する。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.70. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.121-124. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.141-144. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Hemibagrus spilopterus

ナマズ目

ギギ科

Lao Pa kothleuang

Khmer Tray chhlang

Thai Pla kod

Japanese



Hemibagrus spilopterus

18 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

Hemibagrus wyckii

ナマズ目

ギギ科

Lao Pa kheung

Khmer Tray chlang t'mo, Tray khjaa khmau

Thai Pla kod mor, Pla kod daam

Japanese



Hemibagrus wyckii

14 Nov. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 71cm になる。尾鰭は黒く、上下の縁は白い。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.122-124. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.144. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Hemibagrus wyckioides

ナマズ目

ギギ科

Lao	<u>Pa kheung</u>
Khmer	<u>Tray khy-ya, Tray khjaa krohom</u>
Thai	<u>Pla kod kang, Pla kod hang</u>
Japanese	<u></u>



Hemibagrus wyckioides

2008.Jul.28 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、中国雲南省）に分布。体長 65cm になる。尾鰭は赤い。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.123-124. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.144. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Hemibagrus sp. (cf. *nemurus*)

ナマズ目

ギギ科

Lao	<u>Pa koth</u>
Khmer	<u>Tray chlang</u>
Thai	<u>Pla kod</u>
Japanese	<u></u>



Hemibagrus sp. (cf. *nemurus*)

24 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 50cm になる。脂鰭後縁に黒点がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.122-123. WHT Publications (Pte) Ltd.

Mystus mysticetus

ナマズ目

ギギ科

LA	<u>Pa khayang</u>	
KH	<u>Tray kanchoh ch'nout</u>	
TH	<u>Pla kha yaeng kang lai</u>	
VN	<u>Ca chot soc</u>	<u>Cá chột sọc</u>
JP		



Mystus mysticetus

12 Sep. 2007 Nong Nieng, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Mystus mysticetus* の鮮魚

11 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos

基本情報

Mystus 属はギギ科に属するナマズで、非常に長いひげをもつ。*Hemibagrus* 属に似るが、脂鰭は臀鰭基底よりも長いことで区別できる。

本種はメコン河流域（ラオス、タイ）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 13cm になる。脂鰭は臀鰭基底と同じくらいの長さで、他の *Mystus* 属と比べると短い。不明瞭な 3 本の暗色縦帯と 2 本の白色縦帯がある。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、干物、スープにするなどして食べる。引き網、刺し網、定置網、投網、釣り、罟などで採集される。

市場では *Mystus* 属の他の魚もよく売られており、本種と同様に利用する。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.71. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.121-124. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.141-144. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Mystus mysticetus を投網で採集した男性
12 Sep. 2007 Nong Nieng, Vientiane Capital, Laos



Mystus mysticetus が採集された水域
12 Sep. 2007 Nong Nieng, Vientiane Capital, Laos



Mystus mysticetus の干物
19 Nov. 2011 Haignon-mai, Vientiane Province, Laos



Mystus albolineatus の干物
03 Nov. 2008 Central Market, Phnom Penh, Cambodia

Mystus albolineatus

ナマズ目
ギギ科

LA	<u>Pa kha yaeng khoo</u>	
KH	<u>Trey kanchoh baai</u>	
TH	<u>Pla kha yaeng</u>	
VN	<u>Ca chot ngựa</u>	<u>Cá chốt ngựa</u>
JP		



Mystus albolineatus
15 May 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 35cm になる。脂鰭は大きい。細く白い縦帯がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.123-124. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.141 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Mystus atrifasciatus

ナマズ目

ギギ科

LA	<u>Pa kha yang noy</u>	
KH	<u>Trey kanchoh stang</u>	
TH	<u>Pla kha yaeng kang lai</u>	
VN	<u>Ca chot vang</u>	<u>Cá chột vàng</u>
JP		



Mystus atrifasciatus

19 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域に分布。体長 12.5cm になる。不明瞭な 3 本の暗色縦帯と 2 本の白色縦帯がある。脂鰭は大きい。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.123-124. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.141 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Mystus singaringan

ナマズ目

ギギ科

LA	<u>Pa khayang</u>	
KH	<u>Tray kanchoh baai so</u>	
TH	<u>Pla kha yaeng bai kao</u>	
VN	<u>Ca chot</u>	<u>Cá chột</u>
JP		



Mystus singaringan

22 Jul. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、スンダランドに分布。体長 30cm になる。側面に縦帯はない。脂鰭は大きい。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.124-126. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.142 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Pseudomystus siamensis

ナマズ目

ギギ科

LA	<u>Pa khee hiay</u>	
KH	<u>Tray kanchoh t'mo</u>	
TH	<u>Pla khi hea</u>	
VN	<u>Ca chot bong</u>	<u>Cá chốt bông</u>
JP		



Pseudomystus siamensis

22 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Pseudomystus siamensis*

30 May 2009 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 15cm になる。体高は高い。口ひげは短い。体には独特の黒と黄色の縞模様がある。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、スープにするなどして食べる。引き網、刺し網、投網で採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.125-126. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.140 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Belodontichthys truncatus

ナマズ目

ナマズ科

LA	<u>Pa khob</u>	
KH	<u>Tray klang haai</u>	
TH	<u>Pla kang beung</u>	
VN	<u>Ca tren rang</u>	<u>Cá trên răng</u>
JP		



Belodontichthys truncatus 長い胸鰭が目立つ
13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



Belodontichthys truncatus の鋭い歯
26 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ *Belodontichthys truncatus*
26 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域、チャオプラヤ川流域に分布。体長 60cm になる。全体的に側扁する。口は上向きで、歯は大きく目立つ。胸鰭は頭より長く、背鰭は小さい。臀鰭基底は長い。

利 用

市場で大型のものが売られている。揚げる、焼く、蒸す、煮る、スープにするなどして食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.125-126. WHT Publications (Pte) Ltd.

Kryptopterus apogon

ナマズ目

ナマズ科

LA	<u>Pa pik kai</u>	
KH	<u>Tray keh</u>	
TH	<u>Pla nam ngueng</u>	
VN		
JP		



Kryptopterus apogon

13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



魚醤ベースのたれを塗って焼いたもの

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



Kryptopterus sp. の干物

03 Nov. 2008 Central Market, Phnom Penh, Cambodia



Kryptopterus geminus

24 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、中国雲南省）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 70cm になる。体は側扁する。臀鰭は長く、背鰭はない。尾鰭は 2 又に分かれる。2 対のひげがあるが、下顎のひげは短く、眼径よりも短い。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、干物、スープにするなどして食べる。身は白身で柔らかい。引き網、刺し網、投網、定置網、罟などで採集される。 その他 *Kryptopterus* 属についても、同様に利用される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.55-57. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.127-129. WHT Publications (Pte) Ltd.

Ompok bimaculatus

ナマズ目

ナマズ科

LA	<u>Pa xeum</u>	
KH	<u>Tray ta aon, Tray kromom</u>	
TH	<u>Pla neua on, Pla cha on</u>	
VN	<u>Ca tren bau</u>	<u>Cá trên bầu</u>
JP		



Ompok bimaculatus

09 Sep. 2010 Thating Hang, Savannakhet, Laos



Ompok bimaculatus の塩焼き

12 Nov. 2008 Nongsa, Vientiane Province, Laos

基本情報

南アジアから東南アジアに広く分布。体長 40cm になる。体は側扁する。臀鰭基底は長く、背鰭は他のナマズ類と比べて大きい。尾鰭は二又に分かれる。胸鰭の上方に目立つ丸い黒斑がある。口は小さく、眼まで届かない。河川、小川、水路などの流れの緩い水域に生息する。増水時には水田や湿地などの浅瀬でもよく見られる。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、干物にするなどして食べる。市場でよく見かけるナマズで、体長 20~30cm 程度の個体がよく売られている。とくに焼いて食べることが多く、塩や魚醤ベースのたれで味付けされたものが売られている。鮮度とともに味が落ちやすい魚といわれる。引き網、投網、四手網、定置網、罟などで採集される。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.56. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.54. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.128-129. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.149 Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Ompok bimaculatus 幼魚
22 Jul.2008 Sikeud, Vientiane Capital, Laos



水田内にいた *Ompok bimaculatus*
24 Aug.2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



生息環境 増水時には水田内にも進入する
28 Jun. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



市場で売られる *Ompok bimaculatus* 鮮魚 黒斑が目立つ
10 Feb. 2010 Vientiane Capital, Laos



生息環境 四手網をする女性が本種を数個体採集していた
22 Jul.2008 Sikeud, Vientiane Capital, Laos

Wallago attu

ナマズ目

ナマズ科

LA	<u>Pa khao</u>	
KH	<u>Tray sondai, Tray kropoat,</u> <u>Tray ch' kae nii</u>	
TH	<u>Pla khao kao</u>	
VN	<u>Ce leo</u>	<u>Cá leo</u>
JP		



Wallago attu

28 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



他の魚と並ぶと大きさが目立つ(右下)

09 Sep. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドから東南アジアにかけて広く分布。体長 1m を超える大型ナマズで、2m 近くまで成長する。体は側扁し、頭部は縦扁する。臀鰭基底は長く、尾鰭は二又に分かれる。胸鰭は丸みがある。口は非常に大きく、眼の後縁まで届く。主に河川に生息する。

利 用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、スープにするなどして食べる。卵も美味しいらしい。市場では体長 50cm~1m 程度のものがよく売られている。体も口も大きいため、市場でもよく目立つ。引き網、刺し網、釣りなどで採集する。カンボジアでは出世魚で、大きさによって名前が変わる。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.56. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.52. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.128,132. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.151 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

LA	<u>Pa beuk</u>	
KH	<u>Tray riei(ch)</u>	
TH	<u>Pla buak</u>	
VN	<u>Ca tra dau</u>	<u>Cá tra dầu</u>
JP	<u>Mekon-oo-namazu</u>	メコンオオナマズ



メコンオオナマズ(中央)

14 Nov. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



メコンオオナマズの切り身 肉は赤身

20 Sep. 2009 Sannayao, Chiang Rai, Thailand

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）に分布。体長 3m、体重 350kg になる世界最大級の淡水魚。体は厚みがあり、眼は低い位置にある。腹面は白く、上部は銀灰色をしている。口は吻端に位置する。尾鰭は 2 又に分かれ、小さい脂鰭がある。稚魚には歯とひげがあるが、体長 30~50cm になると消失する。メコン河に生息し、長距離を移動する。幼魚は動物プランクトンなどを食べ、成長すると藻を中心に食べる。

利用

稀に市場で売られている。揚げる、焼く、蒸す、煮る、茹でる、スープにするなどして食べる。魚醤やなれずしなどの発酵食品の材料にも使う。肉は赤身で、「Davidson, 2003」では炭で焼いたステーキが最も美味しいと紹介されている。肝臓は薄切りにして塩を振って焼く、頭はスープに使うなど各部位にあった料理方法があり、メスから採れる卵も食べるという。側面中央の特に頭よりの部位が最も美味しいとされる。刺し網で採集される。近年個体数が激減しており、タイでは養殖の研究が進められ、人工ふ化したものの放流も実施されている。養殖個体も出回るらしい。カンボジアでは縁起のよくない魚とされ、あまり食べない。また、水産局が罰則を作って保護しており、採集して食べた場合 300 万リエルの罰金が科され、情報提供者には 50 ドルの報奨金も出る。

(参考文献)

秋道智彌 (2008) 資源管理とメコン開発 メコンオオナマズをめぐって. 秋道智彌・黒倉寿 編. 人と魚の自然誌 母なるメコン河に生きる, pp.237-249. 世界思想社.

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.57-58. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.66-67. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.130-132. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.153 Food and Agriculture Organization of the United Nations.



メコンオオナマズ
07 Nov, 2008 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos



内臓まで無駄なく利用される
20 Sep. 2009 Sannayao, Chiang Rai, Thailand



メコンオオナマズの尾 全体で 96kg の重量だったらしい
20 Sep. 2011 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



メコンオオナマズを解体する市場の女性
20 Sep. 2011 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



湯通したメコンオオナマズと野菜
20 Sep. 2011 Vientiane Capital, Laos



湯通した身は、魚醤やチリソースをつけて食べる
20 Sep. 2011 Vientiane Capital, Laos



メコンオオナマズのスープ スープに油が出てこってりしている
20 Sep. 2011 Vientiane Capital, Laos

Pangasianodon hypophthalmus

ナマズ目
パンガシウス科

LA	<u>Pa swai</u>	
KH	<u>Tray praa , Tray praa thom</u>	
TH	<u>Pla sauy, Pla swai</u>	
VN	<u>Ca tra</u>	<u>Cá tra</u>
JP		



Pangasianodon hypophthalmus

14 Sep. 2011 Na Bo Market, Khammouane, Laos



市場に並ぶ *Pangasianodon hypophthalmus*

24 Jan. 2013 Pakse New Market, Champasak, Laos



Pangasianodon hypophthalmus 若魚

14 Nov. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



道端で売られる *Pangasianodon hypophthalmus* の燻製

20 Feb. 2010 Nam Lo, Bolikhamsai, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川に分布。体長 1.3m になる。メコンオオナマズに似るが、歯とひげが発達している。幼魚の側面には 2 本の黒い縦帯がある。

利用

揚げる、焼く、蒸す、煮る、干物、スープ、カレーにするなどして食べる。タイやベトナムで養殖が盛んに行われている。引き網、刺し網、定置網、罟などで採集される。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p. 58. 弘文堂.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.130-131,133. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.153 Food and Agriculture Organization of the United Nations

Pangasius conchophilus

ナマズ目
パンガシウス科

LA	<u>Pa phow</u>	
KH	<u>Tray kae</u>	
TH	<u>Pla phor</u>	
VN	<u>Ca hu</u>	<u>Cá hú</u>
JP		



Pangasius conchophilus
09 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang,
Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 1m になる。背中では真珠光沢のある暗い灰色。

本種の属する *Pangasius* 属は体に厚みがあり、発達した背鰭と胸鰭の棘、2 又に分かれた尾鰭、基底の長い臀鰭、2 対のひげをもつことが特徴である。*Pangasianodon* 属に似るが、腹鰭の条数が少ないことで区別される。

利 用

焼く、蒸す、煮る、スープにするなどして食べる。引き網、投網、刺し網、罟などで採集される。本種以外の *Pangasius* 属も同様に利用する。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.62-65. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.131-132. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.154-156. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Pangasius larnaudii

ナマズ目
パンガシウス科

Lao Pa hou mard

Khmer Tray poo

Thai Pla pueng, Pla hoo mard (黒点のある魚の意)

Japanese _____



Pangasius larnaudii

18 Sep. 2007 Old Market, Siem Reap, Cambodia

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域に分布。体長 80cm になる。胸鰭の上に黒い斑紋がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.133-134. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.155. Food and Agriculture Organization of the United Nations

Pangasius macronema

ナマズ目
パンガシウス科

Lao Pa gnon

Khmer Tray chhwiet, Tray chhwiet chnout

Thai Pla yorn

Japanese _____



Pangasius macronema

15 May 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、ジャワ島、ボルネオ島に分布。体長 20cm になる。胸鰭に届く長いひげがある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.133-134. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.155. Food and Agriculture Organization of the United Nations

Bagarius yarrelli

ナマズ目
シソール科

LA	<u>Pa khæ</u>	
KH	<u>Tray krobai thom</u>	
TH	<u>Pla khæ, Pla took kae</u>	
VN	<u>Ca chien</u>	<u>Cá chiên</u>
JP		



Bagarius yarrelli

14 Sep. 2011 Na Bo Market, Khammouane, Laos



市場に並ぶ *Bagarius yarrelli* (手前半分)

21 Jan. 2013 Pakse New Market, Champasak, Laos



湯通してチリペーストや魚醤をつけて食べる(日本のしゃぶしゃぶに近い)

14 Sep. 2011 Khammouane, Laos



Bagarius bagarius

26 May 2009 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

基本情報

インドからボルネオ島に分布。体長 1.4m になる。体は厚みがあり、背鰭の頑丈な棘、脂鰭、2 又に分かれた尾鰭、太いひげをもつ。脂鰭の起点は臀鰭の起点の上か前に位置する。河川に生息する。

利用

煮る、炒める、湯通しする、スープにするなどして食べる。魚醤の材料としても使う。引き網、刺し網、釣りなどで採集される。同属の *Bagarius bagarius* についても同様に利用される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.72. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.135-137. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.160. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Clarias macrocephalus

ナマズ目
ヒレナマズ科

LA	<u>Pa douk oui</u>	
KH	<u>Tray onding ton</u>	
TH	<u>Pla dook na, Pla dook oui</u>	
VN	<u>Ca tre vang</u>	<u>Cá trê vàng</u>
JP		



Clarias macrocephalus
22 Sep. 2009 Vientiane Capital, Laos



Clarias macrocephalus のペースト(Cheo-Pa douk)
08 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 30cm になる。体は円筒形で、頭部は縦扁する。4 対の長い口ひげを持ち、背鰭と臀鰭の基底は長い。河川、水路、湖沼、湿地などに広く生息する。空気呼吸ができるため、体が湿っていれば、水がなくてもすぐに死ぬことはない。

利用

インドシナでは重要な食用魚で、市場で最も見かける魚の一つでる。揚げる、焼く、煮る、ラップにする、干物にするなどして食べる。酸欠に強く、少量の水で長時間生きているので、新鮮なものが手に入りやすい。市場では売り場から逃げ出した個体がくねくねと地面を歩く姿が見られる。ラオスでの食卓調査では、利用頻度の高い魚の一つであった。引き網、刺し網、投網、手づかみ、罟などで採集する。

他のヒレナマズ類も同様に利用される。アフリカ原産の *Clarias gariepinus* を含めて、養殖が行われている。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.58-60. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.58-59. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.140-142. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.162-163. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



市場で売られる *Clarias macrocephalus*
14 Sep. 2009 Siem Reap, Cambodia



市場には干物を炭火で焼いてくれる店もある
12 Sep. 2007 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Clarias sp. (cf. *batrachus*) の干物
20 Feb. 2010 Nam Lo, Bolikhamsai, Laos



Clarias sp. (cf. *batrachus*) が採集された農
20 Nov. 2009 Vientiane Capital, Laos



Clarias sp. (cf. *batrachus*)の稚魚
20 Nov. 2009 Vientiane Capital, Laos



Clarias sp. (cf. *batrachus*)の稚魚
28 Jun. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos

Pterygoplichthys disjunctivus

ナマズ目
ロリカリア科

LA	<u>Pa douth fune</u>	
KH		
TH	<u>Pla sucker, Pla dood</u>	
VN	<u>Ca lau kinh</u>	<u>Cá lau kính</u>
JP	<u>Madara-loricaria</u>	マダラロリカリア



マダラロリカリア

26 Nov. 2009 Hong Kae, Vientiane Capital, Laos



左写真の個体が採集された池

24 Jun. 2010 Hong Kae, Vientiane Capital, Laos

基本情報

南米原産。インドシナ半島のものは移入。全長 **50cm** になる。背鰭、胸鰭は大きく、口には1対の口ひげがある。体全体にはまだら模様に覆われ、腹面にも黒っぽいまだら模様がある。河川や池沼に生息する。空気呼吸ができるため、低酸素に耐性がある。河川が氾濫すると、湿地などの浅瀬にも入ってくる。

利用

市場ではほとんど見かけないが、ラオスではスープにして食べる。それ以外の国での利用は確認できなかった。移入種で、現地では身近な食材ではないようである。

刺し網、投網、池干しなどで採集される。

(参考文献)

自然環境研究センター (2008) 日本の外来生物, pp.136-137. 平凡社.

Xenentodon spp.

ダツ目

ダツ科

LA	<u>Pa ka thong, Pa sa thong</u>	
KH	<u>Tray phtoung</u>	
TH	<u>Pla kra toong haew</u>	
VN	<u>Ca nhai</u>	<u>Cá nhái</u>
JP		



Xenentodon sp.

03 Sep. 2010 Vang Hou, Vientiane Capital, Laos



Xenentodon cancila 体長 300mm ほどになる

25 Jul. 2008 Phonyang, Vientiane Province, Laos



市場で売られる *Xenentodon* sp. 鮮魚

20 Sep. 2011 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Xenentodon sp.のから揚げ

20 Sep. 2011 Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドからインドネシアにかけて分布。体は細長く、両顎は鋭く伸びる。背鰭と臀鰭は後方に位置する。

利 用

揚げる、焼く、煮る、スープ、干物にするなどして食べる。引き網、定置網、投網、四手網などで採集する。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.93. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, p.144. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.172. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Dermogenys siamensis

ダツ目
サヨリ科

LA	<u>Pa ka thong</u>	
KH	<u>Phting-toch , Trav phting toi(ch)</u>	
TH	<u>Pla sob thaong noi, Pla khem</u>	
VN	<u>Ca lim kim ao</u>	<u>Cá lim kim ao</u>
JP		



Dermogenys siamensis

15 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia



Dermogenys siamensis が生息する水路 Siem Reap 湖に繋がる

15 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域に分布。体長はオスが4cm、メスが6cmになる。体は細長く、下顎は鋭く伸びる。背鰭と臀鰭は後方に位置し、背鰭の起点は臀鰭の起点よりも少し後方になる。尾鰭後縁は丸みを帯びる。

利用

揚げる、焼く、煮る、干物、スープにするなどして食べる。引き網、定置網、投網、四手網などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.144-145. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.173. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Oryzias mekongensis

ダツ目
メダカ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray chongwaa ongkoo</u>	
TH	<u>Pla kao sarn, Pla siew khao</u>	
VN	<u>Ca soc</u>	<u>Cá sóc</u>
JP		



Oryzias mekongensis

25 Jul. 2008 Naphang, Vientiane Province, Laos



生息環境

25 Jul. 2008 Naphang, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 1.4cm になる。臀鰭は広い。尾鰭の上縁と下縁は明るいオレンジ色になる。湖や湿地、水田、水路、池などの流れの緩やかな場所に生息する。

利 用

体が小さいため積極的に食べることは少ないが、他の小魚や水生動物と一緒に煮る、蒸すなどして食べる。ラオスでは魚醬（パーデーク）の材料として使う。市場では見かけない。

網目の細かい四手網や手網で採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.143, 145. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.172. Food and Agriculture Organization of the United Nations

Gambusia affinis

カダヤシ目

カダヤシ科

LA	Pa sill, Pa kin ngung	
KH		
TH	Pla kin yoong	
VN	Ca an muoi	Cá ăn muỗi
JP	Kadayashi	カダヤシ



カダヤシ

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



カダヤシと香草の蒸し焼き (Mok pa)

01 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos



生息環境

09 Nov. 2008 Xiangmouak, Louang Phrabang, Laos



生息環境

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

アメリカ中南部原産。インドシナ半島のものは移入。体長はオスが 3cm、メスが 5.5cm になる。メスの背鰭は臀鰭よりも後方に位置し、尾鰭後縁は丸みを帯びる。止水域に生息する。

利用

市場で稀に売られているが、利用のほとんどは自家消費。煮る、蒸すなどして食べる。ラオスでは魚醤（パーデーク）の材料としても使う。食用以外では、大型魚類を採集する罟の餌としても利用する。投網、四手網、手網などで採集される。

（参考文献）

自然環境研究センター（2008）日本の外来生物，pp.146-147. 平凡社。

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.144-145. WHT Publications (Pte) Ltd.

LA	<u>Eian</u>	
KH	<u>Antong</u>	
TH	<u>Pla lai, Pla ian</u>	
VN	<u>Luon dong</u>	<u>Lươn đồng</u>
JP	<u>Taunagi</u>	タウナギ



タウナギ

15 May 2009 Vientiane Capital, Laos



タウナギのタマリンドスープ 程よい酸味で臭みは感じない

12 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドシナ半島、インドネシア、フィリピン、台湾島、中国大陆、朝鮮半島、日本などに分布。体長は80cm以上になる。体は細長く、胸鰭と腹鰭はない。背鰭、尾鰭、臀鰭も目立たないため、まるで蛇のような姿をしている。鱗はなく、体表は粘液で覆われる。水田、湿地、水路、小川、河川、池、湖沼などの止水～緩い流れに生息する。

空気呼吸を行うため、乾季に水がなくなっても、湿った土に潜って生き延びる。成魚は空気呼吸を盛んに行うため、停滞水内で水面から顔を出せないと酸欠になる。性転換することが知られ、体が小さい時はメスとして卵を産み、その後大きくなるとオスとして繁殖に参加する。

利 用

インドシナでは重要な食用魚で、大きな市場では必ず売られており、最も出現頻度の高い魚種である。揚げる、焼く、炒める、スープ、干物にするなどして食べる。普通、骨ごとぶつ切りにして使う。若干臭みがあるので、香草や香辛料を使った料理が多い。市場で売られている小型の個体は、放生（ほうじょう：捕えた生物を放して徳を積むこと）用の場合がある。

投網、手掴み、釣り、池干し、罟などの方法で採集される。タウナギ採集用の竹製罟もある。乾季には池や湿地の底などを掘り起こして採集することもある。田植えの季節には、トラクターで水田の土を掘り起こすと、タウナギをはじめとする魚が出てくるので、それをザルですくったりもする。

(参考文献)

環境省自然環境局野生生物課 (2003) 改訂・日本の絶滅のおそれのある野生生物—レッドデータブック—4 汽水・淡水魚類, pp.201-202. 自然環境研究センター.

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.67-68. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.89, 132. Prospect Books.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.177. Food and Agriculture Organization of the United Nations



水面から顔を出し、空気呼吸を行う
22 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



浅瀬を移動するタウナギ
24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



稚魚 右上はオキナワセシゲンゴロウ
05 Sep. 2010 Nong Pet, Vientiane Province, Laos



タウナギが生息する池
25 Nov. 2009 Naxaineua, Vientiane Capital, Laos



市場で売られるタウナギ
30 May 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



湿っていればすぐに死ぬことはない
30 May 2009 Vientiane Capital, Laos



干物 火を通して食べる
22 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



タウナギの香草炒め
18 Sep. 2011 Sainyabuli, Laos



タウナギの香草炒め
18 Sep. 2011 Sainyabuli, Laos



タウナギを捕らえるための罾
01 Sep. 2010 Vientiane Capital, Laos



罾の構造 タウナギの入口
01 Sep. 2010 Vientiane Capital, Laos



設置時には上の取り出し口に蓋(写真下の竹)をする
01 Sep. 2010 Vientiane Capital, Laos



罾の設置 入口が水中に入るように立てて設置する
01 Sep. 2010 Vientiane Capital, Laos



トラクターで掘り起こされたタウナギをすくう男性
29 Jul. 2010 Pakkagnoung, Vientiane Province, Laos

Macrognathus siamensis

タウナギ目
トゲウナギ科

LA	Pa loth na	
KH	Tray chlowin	
TH	Pla lod	
VN	Ca chach xiêm	Cá chạch xiêm
JP		



Macrognathus siamensis 成魚

23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



Macrognathus siamensis のフライ

04 Nov. 2008 Tropeang Thom Khang Cheung, Takeo, Cambodia

基本情報

メコン河流域(ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム)、チャオプラヤ川流域に生息する。体長は20~30cm程度。体は細長く、鼻先は長く伸びる。背鰭には目立つ目玉模様が並ぶ。水田、湿地、水路、湖沼などの止水や流れの緩やかな場所に生息する。夜行性で、昼間は砂に潜っていることが多い。

利用

揚げる、焼く、干物、燻製、スープにするなどして食べる。体がそれほど大きくないので、丸ごと火を通し、骨ごと食べることが多い。市場でもよく売られている。トゲウナギの仲間では、最もよく食べられている。引き網、押し網、四手網、手網、定置網などで採集される。

本種以外のトゲウナギ科では、同属の *Macrognathus semiocellatus* や *Macrognathus circumcinctus*、*Mastacembelus* 属の複数種なども同様に利用する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.148-149. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.178-179. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Macrognathus siamensis 若魚
06 Sep. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos



生息環境
24 Jul. 2008 Khun Neua, Vientiane Province, Laos



市場で売られる *Macrognathus siamensis* 鮮魚
29 Nov. 2009 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Macrognathus siamensis* 鮮魚
24 May 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos



Macrognathus siamensis 干物
16 Feb. 2010 Lak2 Market, Champasak, Laos



Macrognathus siamensis 干物の直火焼き
19 Jan. 2013 Ban Watlouang, Champasak, Laos



Macrognathus siamensis 燻製の油炒め
19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Macrognathus siamensis (上)と *Mastacembelus favus* (下)
19 Nov. 2009 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

Macrognathus circumcinctus

タウナギ目

トゲウナギ科

LA	<u>Pa loth</u>	
KH	<u>Tray chlowin bongkong</u>	
TH	<u>Pla lod kang lai</u>	
VN	<u>Ca chach ran</u>	<u>Cá chạch rần</u>
JP		



Macrognathus circumcinctus
25 Jul. 2010 Warin Chamrap Market, Ubon
Ratchathani, Thailand

基本情報

メコン河流域に分布。体長 15cm になる。体は細長く、鼻先は長く伸びる。側面には 15~19 の暗色の横帯がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.147-148. WHT Publications (Pte) Ltd.

Macrognathus semiocellatus

タウナギ目

トゲウナギ科

LA	<u>Pa loth</u>	
KH	<u>Tray chlowin kaeo</u>	
TH	<u>Pla lod saai, Pla lod lai</u>	
VN	<u>Ca chach com</u>	<u>Cá chạch cơm</u>
JP		



Macrognathus semiocellatus
25 Jul. 2010 Warin Chamrap Market, Ubon
Ratchathani, Thailand

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域に分布。体長 19cm になる。体は細長く、鼻先は長く伸びる。背鰭の下には不明瞭な丸い斑紋が並ぶ。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.147-149. WHT Publications (Pte) Ltd.

Mastacembelus armatus

タウナギ目

トゲウナギ科

LA	<u>Pa lath</u>	
KH	<u>Tray k'chung</u>	
TH	<u>Pla lard, Pla kra ting</u>	
VN	<u>Ca chach lau, Ca chach bong</u>	<u>Cá chạch lấu, cá chạch bông</u>
JP		



Mastacembelus armatus

22 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

パキスタンからベトナム、インドネシアまで分布。体長 70cm になる。体は細長く、鼻先は長く伸びる。側面には網目状の不規則な模様があるが、腹部までは続かない。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, p.148-149. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.180. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Mastacembelus favus

タウナギ目

トゲウナギ科

LA	<u>Pa lath</u>	
KH	<u>Tray k'chung t'moo</u>	
TH	<u>Pla kra ting, Pla lard</u>	
VN	<u>Ca chach lau</u>	<u>Cá chạch lấu</u>
JP		



Mastacembelus favus

26 Apr. 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドシナ半島からマレー半島に分布。全長 70cm になる。体は細長く、鼻先は長く伸びる。側面には網目状の不規則な模様があり、腹部まで続く。

(参考文献)

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.180. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Parambassis siamensis

スズキ目
タカサゴイシモチ科

LA	<u>Pa khap khong</u>	
KH	<u>Tray kanchan chrah toi(ch)</u>	
TH	<u>Pla kra jok, Pla pan</u>	
VN	<u>Ca son xiem</u>	<u>Cá sơn xiêm</u>
JP		



Parambassis siamensis

27 Jul. 2008 Nathone, Vientiane Capital, Laos



生息環境 幹線水路と周辺湿地

10 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域、マレー半島に分布。いわゆるグラスフィッシュと呼ばれるもの。体長 **5cm** になる。体は平たく、透明感がある。眼の後方には黒い斑紋がある。河川、水路、湖沼、湿地などの流れの緩い場所に生息する。

利用

炒めたり、煮たりして食べる。魚醤の材料にも使う。市場でもよく見かける。新鮮でないものは透明感が消え、白濁した体色になっている。観賞魚としても需要がある。

引き網、罟、四手網、投網、定置網などで採集される。河川や湖で採集されることが多いが、水田周辺でもよく見かける。

(参考文献)

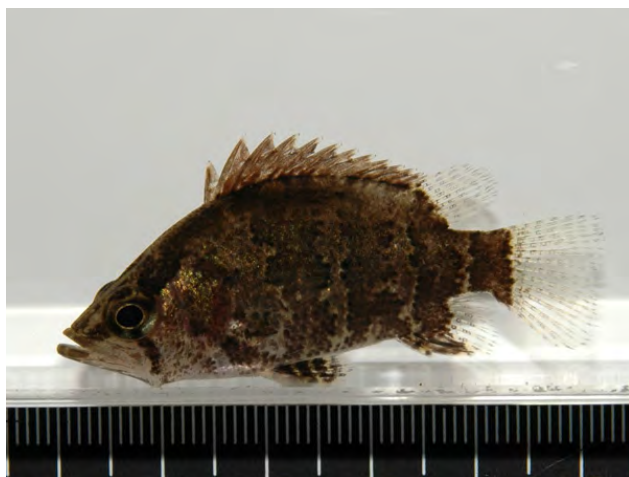
Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.149-151. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.182. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Nandus oxyrhynchus

スズキ目
ナンダス科

LA	<u>Pa moh</u>	
KH	<u>Tray khlaa bang</u>	
TH	<u>Pla kha baeung phaeng mor,</u> <u>Pla doom set, Pla sue daam</u>	
VN		
JP		



Nandus oxyrhynchus

10 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos



生息環境 湿地

10 Sep. 2007 Phoxai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域に分布。体長 7cm になる。体高は高く、側扁する。口は大きい。上顎は眼の後端に届く。

利 用

焼く、揚げるなどして食べる。ラオスでは魚醤の材料にも使う。市場で売られている。本種だけではなく、他の魚種や水生昆虫などと混じって売られていることも多い。

引き網、四手網、押し網、手網、罟などで採集される。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.152-154. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.191. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Pristolepis fasciata

スズキ目
ナンダス科

LA	Pa ka	
KH	Tray kontrop	
TH	Pla mor chang yead, Pla kha	
VN	Ca ro bien	Cá rô biển
JP		



Pristolepis fasciata

03 Sep. 2010 Vang Hou, Vientiane Capital, Laos



Pristolepis fasciata の炭焼き

05 Sep. 2010 Muang Fuang Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 18cm になる。体高は高い。側面には暗色の横帯が並ぶ。*Nandus oxyrhynchus* に似るが、吻は短く、口は小さいこと、体型が少し丸いことで識別できる。緩やかな流れから止水域に生息し、水生植物が繁茂する場所に多く見られる。

利用

焼く、揚げる、干物にするなどして食べる。ラオスでは魚醤の材料にも使う。市場でもよく売られている。引き網、四手網、手網、釣り、刺し網、定置網などで採集される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.82. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.152-154. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.191. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

LA	<u>Pa nin</u>	
KH	<u>Tray tilapia chhnout</u>	
TH	<u>Pla nil</u>	
VN	<u>Ca rô phi van</u>	<u>Cá rô phi vằn</u>
JP	<u>Nile-tilapia</u>	<u>ナイルティラピア</u>



ナイルティラピア

10 Sep. 2007 Namxouang Aquaculture Development Center, Vientiane Capital, Laos



ナイルティラピアの塩焼

12 Sep. 2007 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

原産地はタンガニカ湖より北のナイル川水系やアフリカ西部のニジェール川水系、イスラエルのヤルコン川。東南アジアのものは移入。体長は 50cm ほどになるが、普通は 20~30cm。側面には不明瞭な 8~10 本の暗色の横帯がある。尾鰭には明瞭な横縞模様が複数ある。産卵期のオスは横帯が消えて、背鰭と尾鰭の縁は淡い紅色となる。河川や池、湖沼などに生息し、水田周辺の水路などでも見られる。産卵期になるとオスは砂泥底に円形の巣をつくり、そこにメスが産卵する。メスが卵、仔魚を口腔内で育てる。

利用

移入種ではあるが、インドシナでは最も重要な食用魚の一つである。焼く、揚げる、蒸す、サラダ（ラップなど）、スープにするなどの方法で食べる。蒸す場合、臭みを消すために香草を腹の中に入れる。魚醤の材料としても利用する。数多くある料理法の中でも、塩焼きを目にする機会が多い。外国人観光客向けのレストランでもよく取り扱っている。

養殖が広く行われており、市場に出かければ季節を問わず入手可能である。水に入った生体が売られている市場が多く、新鮮な個体が手に入りやすい。野生個体も出回っており、引き網、刺し網、四手網、投網、釣り、池干しなどの方法で採集する。

(参考文献)

川那部浩哉・水野信彦・細谷和海 編・監 (2002) 山溪カラー名鑑 日本の淡水魚, pp.538-539. 山と溪谷社.

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.129. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.83. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.152-154. WHT Publications (Pte) Ltd.



ナイルティラピアの香草サラダ (Koi pa nin)
27 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



ナイルティラピアのスープ
19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



色鮮やかな香草蒸し 市街地のレストラン
26 Nov. 2009 Vientiane Capital, Laos



ナイルティラピアの魚醤
08 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



市場で売られるナイルティラピア
11 Nov. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



養殖業者がトラックで各市場へ運搬する
19 Nov. 2009 New Nong Neow Market, Vientiane Capital, Laos



水路を泳ぐナイルティラピア
05 Nov. 2010 Laos



四手網で2尾同時に捕獲した女性
12 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos

Oxyeleotris marmorata

スズキ目
カワアナゴ科

LA	<u>Pa bou</u>	
KH	<u>Tray domray</u>	
TH	<u>Pla boo</u>	
VN	<u>Ca bong tuong</u>	<u>Cá bông tuồng</u>
JP		



Oxyeleotris marmorata

27 Jul. 2008 Nathone, Vientiane Capital, Laos



蒸した料理(中華料理店) 身は柔らかい

03 Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia

基本情報

インドシナ半島からインドネシアにかけて分布。体長 **65cm** になる。体は太く、がっしりしている。腹鰭は左右 **2** つに分かれ、融合しない。背鰭は **2** つに別れる。尾鰭は丸みがある。側面には黒から濃灰色の特徴的な斑紋がある。カ緩やかな流れから止水域に生息し、河口域でも見られる。

利用

焼く、揚げる、蒸す、煮るなどして食べる。タイやカンボジアでは高級魚であるが、身近な水辺でも採集できるため、一般家庭でも利用する。生け簀のある街中のレストランでは、新鮮な状態で提供してくれる。

引き網、刺し網、投網、釣り、罟などで採集される。養殖の研究も行われている。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.148-149. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.84. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.155-156. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.196. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

LA	<u>Pa kheng</u>	
KH	<u>Tray kran</u>	
TH	<u>Pla mor, Pla sadet, Pla kheng</u>	
VN	<u>Ca ro dong</u>	<u>Cá rô đồng</u>
JP	<u>Kinoboriuo</u>	キノボリウオ



キノボリウオ

12 Nov. 2008 Namxouang Aquaculture Development Center, Vientiane Capital, Laos



キノボリウオの内臓を抜いて揚げた料理

24 Oct. 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

スリランカから中国、インドネシア、フィリピンにかけて分布。体長 25cm になるが、普通は 10~15cm 程度。体はオリーブ色をしており、背鰭と臀鰭の基底は長い。尾鰭は丸みがある。胸鰭の付け根上方には暗色の斑紋がある。水田、湿地、水路、河川、池、湖沼などの止水〜緩い流れに広く生息する。空気呼吸を行うので、乾燥に強く、水田や道路にある水たまりなどの一時的水域でもよく見られる。水質への適応範囲も広く、水牛の糞などで汚れた水域でも見られる。地面が湿っていれば、陸の上をくねくねと歩くように移動することができる。

利用

インドシナでは最も重要な食用魚の一つである。都市近郊や集落周辺に生息しているため、身近で貴重な食材として日常的に利用される。揚げる、焼く、煮る、ラップにするなどして食べる。魚醤の材料にも使う。水中から出ても簡単には死なないので、新鮮な状態で売られている。市場では容器から逃げ出した本種が、地面をクネクネと歩く様子が見られる。

刺し網、四手網、魚伏籠、手掴み、銚、定置網、釣り、置き針、池干し、罟など様々な方法で採集される。大規模な採集よりも、身近で手軽な採集が盛んである。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.145-146. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.74-75. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.158, 161. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.214. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



キノボリウオ稚魚
09 Sep. 2010 Thating Hang, Savannakhet, Laos



水田内を泳ぐキノボリウオ
07 Aug. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



魚醬の材料に使われる
23 Jun. 2011 Vientiane, Laos



キノボリウオの塩焼
30 May 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



市場では少量の水に入れて売られていることが多い
31 Jan. 2010 Vientiane Capital, Laos



夜間に罎を用いて採集する
28 Jul. 2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos

LA	Pa kath	
KH	Tray kroem chul	
TH	Pla kad	
VN	Ca lia thia	Cá lia thia
JP	Betta	ベタ類

*Betta smaragdina*

16 Sep. 2007 Arak Svay, Siem Reap, Cambodia

路上で売られる *Betta* spp.

08 Nov. 2008 Louang Phrabang, Laos

基本情報

オスプロネムス科に属する魚類で、同科の中では小型で体高が低く、*Trichopsis* 属に似る。臀鰭の基底は長い。尾鰭は丸みがある。流れの緩い水域に生息する。空気呼吸ができるため、酸素の少ない水域でも生息できる。気性は荒い。

利用

揚げる、焼く、煮る、蒸す、干物にする、スープにするなどして食べる。多くの場合、他の小魚と一緒に調理する。食用以外では観賞魚、闘魚としての需要が大きく、品種改良された色鮮やかな個体が瓶などの容器に入れて売られている。気性が荒いため同じ容器に複数個体入れることはない。家の近くで捕れた野外個体を適当な容器に入れて飼う人もいる。

調査では *Betta smaragdina* や *B. splendens* の利用を確認した。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.158, 161. WHT Publications (Pte) Ltd.



湿地を泳ぐ *Betta smaragdina*
31 May 2009 Na Ngom, Vientiane Capital, Laos



Betta smaragdina
31 May 2009 Vientiane Capital, Laos



Betta splendens
24 Jul. 2008 Keun Market, Vientiane Province, Laos



Betta splendens 市場で購入
25 Jul. 2008 Keun Market, Vientiane Province, Laos



Betta splendens 市場で購入
25 Jul. 2008 Keun Market, Vientiane Province, Laos

Trichopodus trichopterus

スズキ目
オスプロネムス科

LA	<u>Pa ka deuth</u>	
KH	<u>Tray komphliein srae</u>	
TH	<u>Pla kra dee mor,</u> <u>Pla ka derd</u>	
VN	<u>Ca sac buom</u>	<u>Cá sặc bươm</u>
JP		



Trichopodus trichopterus
22 Jul. 2008 Sikeud, Vientiane Capital, Laos



Trichopodus trichopterus の香草炒め
23 Jun. 2011 Vientiane Capital, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長は 10cm になる。腹鰭の軟条は糸状に伸び、体と同じくらい長い。尾鰭の後縁が切れ込む。側面には暗色の斜めの帯が多数あり、中央と尾鰭付け根には青みがかった黒い斑紋がある。アクアリウムの世界では、目を斑紋と見立てて、スリースポットグラミーと呼ばれる。

湿地、水路、池沼などに生息する。

利用

揚げる、焼く、煮る、蒸す、干物、スープにするなどして食べる。ラオスでは魚醤の材料にも使う。水田周辺など身近な水域に多く生息するため、よく自家消費される。

引き網、四手網、投網、定置網、罟などで採集される。*Trichopodus* 属の他種も同様に利用されるが、身近な水域では本種の出現頻度が高い。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.160, 163. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p216. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Trichopodus trichopterus 模様の薄い個体
17 Sep. 2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap, Cambodia



Trichopodus trichopterus 黒みのある個体
22 Jul. 2008 Phangheng, Vientiane Capital, Laos



Trichopodus trichopterus 稚魚(体長 10mm) 黒い斑紋は目立つ
01 Aug. 2010 Napuheuy, Vientiane Province, Laos



水路で採集した幼魚 草の中に隠れていた
30 Jul. 2010 Khun Neua, Vientiane Province, Laos



生息環境 水田脇の水路
30 Jul. 2010 Khun Neua, Vientiane Province, Laos



生息環境 都市近郊の湿地
22 Jul. 2008 Phangheng, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Trichopodus trichopterus*
30 May 2009 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

Trichopodus microlepis

スズキ目
オスプロネムス科

LA	<u>Pa ka deuth</u>	
KH	<u>Tray kom phliein phluk</u>	
TH	<u>Pla kra dee nang,</u> <u>Pla ka derd</u>	
VN	<u>Ca sac diep</u>	<u>Cá sặc diệp</u>
JP		



Trichopodus microlepis
16 Sep. 2007 Arak Svay, Siem Reap, Cambodia

基本情報

体長 13cm になる。尾鰭の後縁が切れ込む。体色は銀色。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.160, 163. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p216. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Trichopodus pectoralis

スズキ目
オスプロネムス科

LA	<u>Pa ka deuth, Pa sa lit</u>	
KH	<u>Tray konthoo</u>	
TH	<u>Pla sa lid, Pla bai mai</u>	
VN	<u>Ca sac ran</u>	<u>Cá sặc rằn</u>
JP		



Trichopodus pectoralis
30 May 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長 17cm になる。尾鰭の後縁が切れ込む。側面には黒い斜めの帯が多数ある。眼から尾鰭にかけて黒い帯が走る個体もいる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.160, 163. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p216. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Trichopsis schalleri

スズキ目
オスプロネムス科

LA	<u>Pa math</u>	
KH	<u>Tray kram tonsai</u>	
TH	<u>Pla krim see, Pla maud</u>	
VN	<u>Ca bai trau</u>	<u>Cá bãi trầu</u>
JP		



Trichopsis schalleri

09 Sep. 2010 Thating Hang, Savannakhet, Laos



生息環境 湿地

29 May 2009 Norng Yao, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ）に分布。体長 4cm になる。腹鰭の軟条は糸状に伸びるが、体よりは短い。臀鰭の軟条は糸状に伸び、尾鰭の真ん中あたりまで届く。尾鰭は丸みを帯び、先は細く伸びる。側面には 1~2 本の黒い縦帯がある。背鰭、臀鰭、尾鰭の縁は赤く、青い点が散らばる。*Trichopsis vittata* に似るが、眼の下に黒い帯がないことで識別できる。湿地、池沼、水田などの止水域に生息する。

利用

蒸す、煮る、炒めるなどして食べる。ラオスでは魚醤の材料にも使う。水田や湿地などの身近な水域に多く生息するため、各家庭で採集し、日常的に食材として利用する。本種だけを利用することは少なく、大抵は他の小魚もしくは昆虫類、甲殻類などの水生小動物と一緒に調理する。

手網、四手網、定置網、罟などで採集する。水田周辺でよく捕れる。*T. vittata* も同様に利用する。

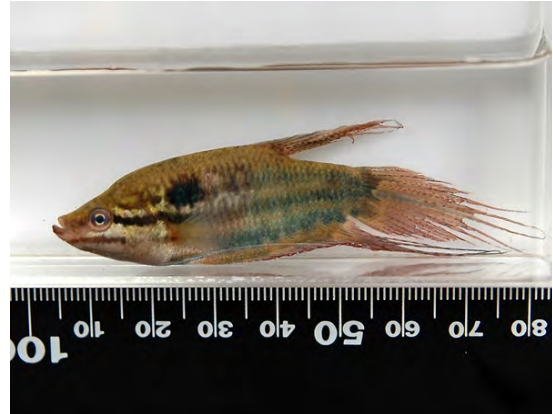
(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.160, 163. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes, Fishes of the Cambodian Mekong, p.217. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



Trichopsis schalleri 鱗の縁は鮮やかな赤色
09 Sep. 2010 Thating Hang, Savannakhet, Laos



Trichopsis vittata
17 Sep. 2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap, Cambodia



Trichopsis vittata 稚魚
02 Sep. 2010 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Trichopsis vittata* 他の小魚と一緒にされる
12 Sep. 2007 New Nong Neow Market, Vientiane Capital, Laos

Channa lucius

スズキ目
タイワンドジョウ科

LA	Pa ii jone, Pa ka chon	
KH	Tray kanchoun chey	
TH	Pla e-jaun, Pla ka song	
VN	Ca day	Cá dầy
JP		



Channa lucius 成魚

30 May 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Channa lucius* の鮮魚

30 May 2009 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos



Channa lucius 稚魚

30 May 2009 Vientiane Capital, Laos



Channa lucius 幼魚

26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos

基本情報

東南アジアに分布。体長 30cm を超える。側面には黒い模様、腹部には斜めの線が並ぶ。流れの緩い河川、湖、湿地、池などに生息する。

利用

揚げる、焼く、煮る、蒸す、スープ、干物にするなどして食べる。引き網、刺し網、はえ縄、手網などで採集される。

(参考文献)

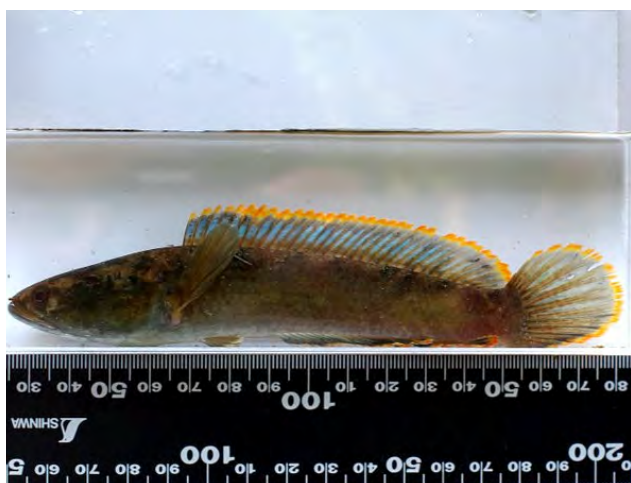
Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.162-163. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.219. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Channa gachua

スズキ目
タイワンドジョウ科

LA	Pa khor kang	
KH	Tray k'saan	
TH	Pla kang	
VN	Ca chanh duc	Cá chành dục
JP		



Channa gachua 鰭の縁は鮮やかなオレンジ色
26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Channa gachua* の鮮魚
13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

基本情報

スリランカからメコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム、中国雲南省）とバリ島まで分布。体長は17cmを超える。成魚の背鰭、臀鰭、尾鰭の縁は淡いオレンジや黄色もしくは白色。胸鰭の付け根のあたりには黒い三日月模様がある。河川、小川、湖、湿地、池などに生息する。

利用

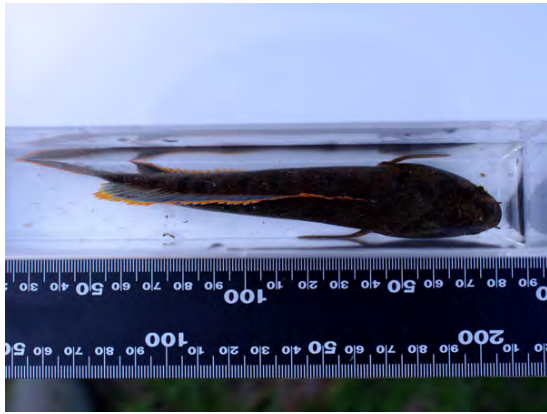
揚げる、焼く、煮る、蒸す、スープ、干物にするなどして食べる。他のタイワンドジョウ科の種と比較すると、市場での出現頻度は低い、身近な魚で普通に利用されている。引き網、刺し網、手網、投網などで採集される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.80. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.162-163. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.220. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



背面 背鰭のオレンジが目立つ
26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



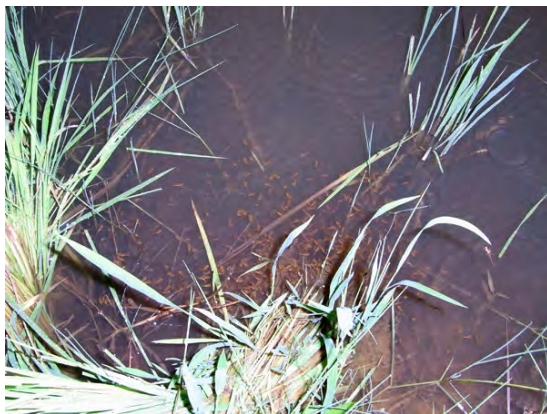
Channa gachua 幼魚
26 May 2009 Nakha, Louang Phrabang, Laos



生息環境 水草の多い湿地
26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



小川を泳ぐ *Channa gachua*
24 Feb 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



水田内で群れる稚魚
17 Jul. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



Channa gachua 稚魚
24 Aug. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

Channa micropeltes

スズキ目
タイワンドジョウ科

LA	<u>Pa do</u>	
KH	<u>Tray diep, Tray chhdao</u>	
TH	<u>Pla doh, Pla chado, Pla melang pu</u>	
VN	<u>Ca loc bong</u>	<u>Cá lóc bông</u>
JP		



市場に並ぶ *Channa micropeltes* の鮮魚
18 Sep. 2007 Old Market, Siem Reap, Cambodia



Channa micropeltes 幼魚
20 Sep. 2011 Thong Khan Kham, Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 90cm を超える。側面には黒くて太い縦縞がある。幼魚は側面に 2 本の黒い線があり、その間は明るいオレンジ色をしている。緩やかな流れや止水域に生息する。

利用

揚げる、焼く、煮る、蒸す、スープ、干物にするなどして食べる。市場でよく売られており、体長 50cm を超える大型の個体も見かける。タイワンドジョウ科の中では本種と *Channa striata* がよく利用される。引き網、刺し網、罟、はえ縄などで採集される。

(参考文献)

- 河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, pp.144-145. 弘文堂.
Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.79. Prospect Books.
Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.162-163. WHT Publications (Pte) Ltd.
Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.220. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

LA	<u>Pa khor</u>	
KH	<u>Tray phtoah, Tray roh</u>	
TH	<u>Pla chon, Pla khor</u>	
VN	<u>Ca loc dong, Ca loc den</u>	<u>Cá lóc đồng, Cá lóc đen</u>
JP		

*Channa striata* 成魚

14 Sep. 2011 Houyyon, Khammouane, Laos

*Channa striata* のスープ (トマト、パイナップルなどが入り、酸味がある)

04 Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia

基本情報

スリランカからインドネシア、フィリピン、中国にかけて分布。体長は 90cm くらいになるが、普通は 30~70cm 程度。体色は黒っぽく、腹面は白い。成魚の側面には斜めの黒い縞が並ぶ。稚魚の体色はオレンジ色。水田、湿地、水路、河川、池、湖沼などに生息し、水たまりなどの一時的水域にも進入する。

利用

タイワンドジョウの仲間では最もよく利用されている種類で、インドシナの食を語るには欠かせない魚である。水田周辺に多く生息しているため、人々にとって身近で手軽な食材となっている。利用方法は多様で、幼魚や稚魚も利用する。主に揚げる、焼く、蒸す、煮る、スープ、すり身、干物にするなどして食べる。とくに揚げるかスープにすることが多い。稚魚はバナナの葉に包んで蒸し焼きにする。

採集は池干し、刺し網、袋網、四手網、魚伏籠、手づかみ、釣り、定置網、罟など様々な方法で行われる。ラオスでは本種の現地名が使われた罟まである (Chan-Pa khor)。

養殖が行われており、個人での小規模で粗放的な養殖も盛んである。しかし、現地では養殖個体よりも野生個体の方が味がよいとされ、市場での販売価格も異なる。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.144. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.78. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.162, 165. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes, Fishes of the Cambodian Mekong, p.220. Food and Agriculture Organization of the United Nations.



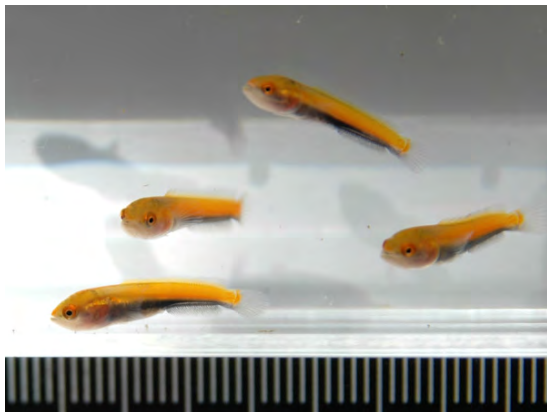
大きく、細かい歯が並ぶ

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



Channa striata 幼魚

27 Jul. 2008 Nathone, Vientiane Capital, Laos



Channa striata 稚魚

17 Sep. 2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap, Cambodia



仔稚魚の群れと、それを守る成魚(水田内)

03 Aug. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



浅瀬で群れる *Channa striata* 稚魚

17 Sep. 2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap, Cambodia



生息環境 湿地

29 May 2009 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる成魚

19 Nov. 2009 New Nong Neow Market, Vientiane Capital, Laos



Channa striata の干物

28 Jul. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



Channa striata の塩焼き
12 Sep. 2007 Vientiane Capital, Laos



Channa striata のトムヤムスープ
27 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos



湿地に仕掛けられたはえ縄 餌にはアジアウキガエルを使う
17 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia



左写真のはえ縄にかかった *Channa striata*
17 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia



箱型の罠 (Chan-Pa khor)
29 May 2009 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos



手掴みでの採集 (乾季)
28 Nov. 2009 Vientiane Capital, Laos



魚伏籠での採集
26 Apr. 2009 Vientiane Capital, Laos



小規模な養殖池 餌はライトに飛んてくる昆虫類など
29 May 2009 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos

Brachirus harmandi

スズキ目
ササウシノシタ科

LA	<u>Pa pam, Pa line maa</u>	
KH	<u>Tray ondat chhkae khmau</u>	
TH	<u>Pla lin maa, Pla line kwai</u>	
VN	<u>Ca luoi meo</u>	<u>Cá lưởi mè</u>
JP		



Brachirus harmandi
Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia



本種を狙っていたわけではないが、男性の投げた投網で大量に捕れていた
05 Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、マレー半島に分布。体長 8cm になる。体は平たく、胸鰭は退化している。大きい河川の砂から泥底に生息する。

利用

スープなどにして食べる。引き網、トロール網、定置網、投網などで採集される。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.91. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.164-165. WHT Publications (Pte) Ltd.

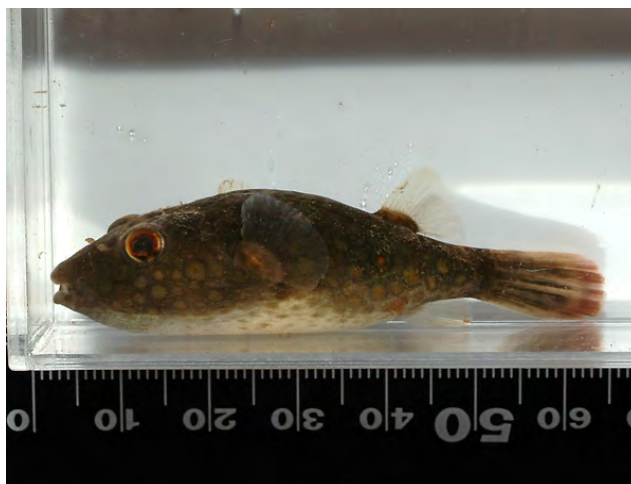
Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.222. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Tetraodon turgidus

スズキ目

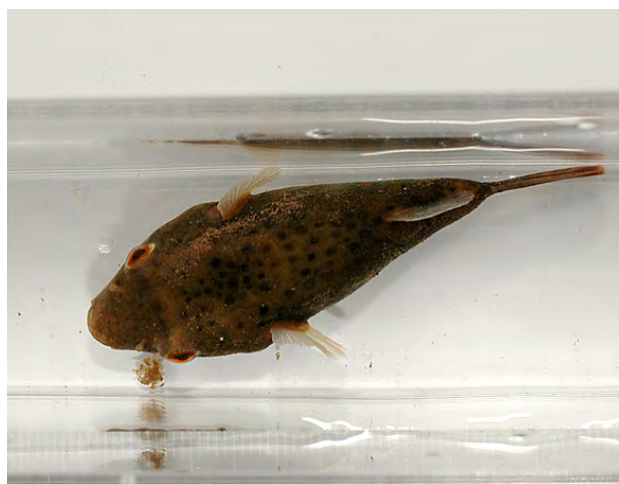
フグ科

LA	<u>Pa pao</u>	
KH	<u>Tray kompot para</u>	
TH	<u>Pla pak pao</u>	
VN	<u>Ca noc</u>	<u>Cá nóc</u>
JP		



Tetraodon turgidus

24 Jul. 2008 Khun Neua, Vientiane Province, Laos



Tetraodon turgidus 背面

24 Jul. 2008 Khun Neua, Vientiane Province, Laos

基本情報

メコン河流域（ラオス、タイ）に分布。体長 18.5cm になる。側面には暗いオレンジから赤色の模様が多くみられる。

利用

ラオスやカンボジアでは食用利用するようだが、一般的な食用魚ではない。出現頻度は低いが、市場で売られている。焼く、蒸す、スープにするなどして食べる。フグ類の多くは毒を持つことが知られているが、インドシナ半島に生息する淡水フグについて詳しいことは分かっていない。ラオスの聞き取りでは、フグを食べて腹痛が起きた人や死んだ人がいるという話を耳にしたが、真相は不明である。

採集は投網、四手網、手網、定置網、罟などで行う。本種の他に *T. cambodgiensis*、*T. cochinchinensis*、*T. suvattii* の利用を確認した。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.164-167. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, pp.50, 227. Food and Agriculture Organization of the United Nations



Tetraodon turgidus の生息地 流れの緩い河川
23 Nov. 2009 Nam Song, Vientiane Province, Laos



Tetraodon cambodgiensis
13 Nov. 2008 Thaheua Market, Vientiane Province, Laos



Tetraodon cochinchinensis
06 Aug. 2010 Vientiane Capital, Laos



大きく膨れた *Tetraodon cochinchinensis*
12 Sep. 2010 Sivilay, Vientiane Capital, Laos



Tetraodon suvattii
23 Nov. 2009 Hin Kham Mad Market, Vientiane Province, Laos

その他食用魚

メコン河流域では、ここまでに紹介した種以外にも多くの魚が利用されている。とくに現地での利用頻度の低い種については、未確認のものが多く残ると推測される。ここでは、利用の確認はしているが詳細な情報が少ない種について、写真と学名、地方名などを紹介する。

Anguilla marmorata

ウナギ目

ウナギ科

LA	<u>Pa lai fai faa</u>	
KH		
TH	<u>Pla ian hoo</u>	
VN	<u>Ca chinh hoa</u>	<u>Cá chinh hoa</u>
JP		オオウナギ



オオウナギ

21 Jan. 2013 Pakse New Market, Champasak, Laos

市場ではあまり見かけない。スープなどにして食べる。

Clupeichthys aesarnensis

ニシン目

ニシン科

LA	<u>Pa mak phang, Pa sanak</u>	
KH	<u>Tray kbok</u>	
TH	<u>Pla mak phang</u>	
VN	<u>Ca trich xiêm</u>	<u>Cá trich xiêm</u>
JP		



Clupeichthys aesarnensis

19 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。主に流れのない大きい河川に生息する。

干物にして炒めて食べる。魚醤の材料として利用する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.26,27. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.60 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Tenualosa thibaudeaui

ニシン目

ニシン科

LA	<u>Pa mak phang, Pa sanak</u>	
KH	<u>Tray kbok</u>	
TH	<u>Pla mak phang</u>	
VN	<u>Ca chay nam</u>	<u>Cá chày nam</u>
JP		



Tenualosa thibaudeaui

26 Jun. 2010 Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）に分布。体高は高い。成魚の体側面上方には黒点が並ぶ。植物プランクトンなどの微小な餌を食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.28-29. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.61 Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Boraras micros

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray changwa la-et</u>	
TH		
VN		
JP		



Boraras micros

25 Jul. 2008 Naphang, Vientiane Province, Laos

他の小魚と一緒に炒めたり、蒸したりして食べる。とくに積極的に本種を食べるわけではなく、小魚としてまとめて食べる。

Danio roseus

コイ目

コイ科

LA	<u>Pasill, Pa vien fai, Pa sill dang</u>	
KH		
TH	<u>Pla siew</u>	
VN		
JP		



Danio roseus

26 May 2009 Nakha, Louang Phrabang, Laos

メコン河流域（ラオス北部、タイ、ミャンマー）に分布。体長 3.5cm になる。腹鰭と臀鰭にはピンクからオレンジ色の帯がある。長い口髭をもつ。蒸す、煮るなどして食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.48-49. WHT Publications (Pte) Ltd.

Devario gibber

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill khao</u>	
KH	<u>Tray changwaa phlieng phnom</u>	
TH	<u>Pla siew</u>	
VN		
JP		



Devario gibber

Phonekeo, Vientiane Province, Laos

メコン河流域（ラオス）に分布。体長 6.5cm になる。側面には 3~4 本の濃青色をした縦帯がある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.47-49. WHT Publications (Pte) Ltd.

Discherodontus ashmeadi

ニシン目

ニシン科

LA	<u>Pa sill hang deang</u>	
KH	<u>Tray kontov krohom</u>	
TH	<u>Pla haang dang, Pla dangnoi</u>	
VN		
JP		



Discherodontus ashmeadi

11 Nov. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 13.5cm になる。背鰭の先端は黒い。尾鰭の一部は鮮やかな赤色になる。

揚げる、焼く、煮るなどして食べる。ラオスでは魚醤の材料にも使う。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.49-50. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.90. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Hemiculterella macrolepis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa kang</u>	
KH		
TH		
VN		
JP		



Hemiculterella macrolepis

17 Feb. 2010 Pakse New Market, Champasak, Laos

メコン河流域（ラオス、中国雲南省）に分布。体長 13.5cm になる。腹鰭付け根と臀鰭の間はキール状になる。

干物が売られている。干物は揚げる、炒めるなどして食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.54-55. WHT Publications (Pte) Ltd.

Hypsibarbus lagleri

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pak mon, Pa pak</u>	
KH	<u>Tray chhpin sdaeng</u>	
TH	<u>Pla pak, Pla pak nuad</u>	
VN		
JP		



Hypsibarbus lagleri

13 Feb. 2010 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。体長 35cm になる。体は側扁し、体高は高い。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp. 54-56. WHT Publications (Pte) Ltd.

Hypsibarbus pierrei

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pak ta leung</u>	
KH	<u>Tray ch'pun miah</u>	
TH	<u>Pla pak</u>	
VN		
JP		



Hypsibarbus pierrei

21 Jun. 2009 Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、ベトナム、カンボジア）、ドンナイ川流域、マレー半島に分布。体長 25cm になる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp. 56-57. WHT Publications (Pte) Ltd.

Hypsibarbus malcolmi

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pak kom</u>	
KH	<u>Tray ch'pun moul</u>	
TH	<u>Pla pak, Pla tapak</u>	
VN		
JP		



Hypsibarbus malcolmi

22 Jul. 2008 Nong Chanh Market, Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域、マレー半島に分布。体長 40cm になる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp. 56-57. WHT Publications (Pte) Ltd.

Labiobarbus leptocheila

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa khilam</u>	
KH	<u>Tray khnong veng , Tray ai(ch)kok</u>	
TH	<u>Pla khui larm , Pla laung khon</u>	
VN	<u>Ca linh ray</u>	<u>Cá linh rây</u>
JP		



Labiobarbus leptocheila

22 Jul. 2010 Vientiane Capital, Laos

東南アジアに分布。体長 26cm になる。尾鰭と背鰭は黒ずむ。普通、側面に黒点が縦に並ぶ。

揚げる、焼くなどして食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.58, 60. WHT Publications (Pte) Ltd.

Labiobarbus siamensis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa poth, Pa ithai</u>	
KH	<u>Tray ai(ch)kok, Tray khnong veng</u>	
TH	<u>Pla sa, Pla moliluay</u>	
VN	<u>Ca linh ria xiêm</u>	<u>Cá linh rìa xiêm</u>
JP		



Labiobarbus siamensis

15 Sep. 2007 Kampong Phluk, Siem Reap, Cambodia

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 16.5cm になる。尾鰭と背鰭は黒ずむ。普通、側面に黒点が縦に並ぶ。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.58, 60. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.110. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Onychostoma gerlachi

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa khing</u>	
KH	<u>Tray ronoung ch'nout</u>	
TH	<u>Pla soi</u>	
VN		
JP		



Onychostoma gerlachi

24 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

メコン河流域（ラオス北部、中国雲南省）、マ川流域、紅川流域、南盤江流域に分布。体長 26.5cm になる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.63-64. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.98. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Opsarius pulchellus

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa khan heua</u>	
KH	<u>Tray ongkot krohom</u>	
TH	<u>Pla nam mueng</u>	
VN		
JP		



Opsarius pulchellus

24 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、中国雲南省）、マ川流域、チャオプラヤ川流域に分布。体長 10cm になる。側面には 7~10 の濃青色の横斑がある。河川や小川などに生息する

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.30-36, 65-66. WHT Publications (Pte) Ltd.

Parachela siamensis

LA	<u>Pa tab houa bith</u>	
KH	<u>Tray chuntia phlok</u>	
TH	<u>Pla taeb kaew, Pla tong prus</u>	
VN	<u>Ca lanh canh xiêm</u>	<u>Cá lành canh xiêm</u>
JP		



Parachela siamensis

30 May 2009 Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 12cm になる。腹部はキール状になる。胸鰭は長い、腹鰭の先端までは届かない。

揚げる、焼くなどして食べる。魚醤の材料としても利用する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.67-68. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.69. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Poropuntius laoensis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa jath</u>	
KH	<u>Tray kroh phnom</u>	
TH	<u>Pla jard, Pla kavao</u>	
VN		
JP		



Poropuntius laoensis

13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）に分布。揚げる、焼く、蒸すなどして食べる。魚醤の材料にも使う。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.70-71. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.99. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Poropuntius normani

コイ目

コイ科

LA		
KH	<u>Tray kroh phnom</u>	
TH	<u>Pla jard</u>	
VN		
JP		

*Poropuntius normani*

22 Nov. 2009 Mueng Song Market, Vientiane Province, Laos

揚げる、焼く、蒸すなどして食べる。魚醤の材料にも使う。

Probarbus jullieni

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa eune</u>	
KH	<u>Tray trosok</u>	
TH	<u>Pla yeesok, Pla urn</u>	
VN	<u>Ca tra soc</u>	<u>Cá trà sóc</u>
JP		

*Probarbus jullieni*

14 Oct. 2009 Vientiane Province, Lao

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域、マレー半島に分布。体長 1m になる。側面にははっきりとした黒い数本の線がある。尾鰭は黒く、2 又に分かれる。

焼く、スープ、ラップ、ステーキなどにして食べる。

(参考文献)

河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇, p.48. 弘文堂.

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, pp.31,159. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.70-71. WHT Publications (Pte) Ltd.

Puntius sp. (cf. *masyai*)

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa khao</u>	
KH	<u>Tray ongkot prak</u>	
TH	<u>Pla tapien sai</u>	
VN	<u>Ca ram</u>	<u>Cá rằm</u>
JP		



24 Jul. 2008 Naphang, Vientiane Province, Laos

背鰭基底中央と尾柄には黒い斑紋がある。

揚げる、焼く、煮る、蒸すなどして食べる。魚醤の材料にも使う。

(参考文献)

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.102. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Rasbora sp. (cf. *steineri*)

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa sill</u>	
KH	<u>Tray chongwa ch'nout</u>	
TH	<u>Pla siew hang daeng</u>	
VN	<u>Ca long tong</u>	<u>Cá long tong</u>
JP		

*Rasbora* sp. (cf. *steineri*)

28 Jun. 2010 Phone Ngeun, Vientiane Province, Laos

マ川流域、ベトナム北部から中部、中国南東部に分布。体長 6cm になる。
側面には暗色の縦帯があり、後方は尾鰭の端まで続く。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.78,80. WHT Publications (Pte) Ltd.

Scaphiodonichthys acanthopterus

コイ目

コイ科

LA		
KH		
TH	<u>Pla moom</u>	
VN		
JP		

*Scaphiodonichthys acanthopterus*

29 Sep. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

メコン河流域 (ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム、中国雲南省)、Nam
Xam 川流域、Da 川流域、チャオプラヤ川流域に分布。体長 31cm になる。
山地の澄んだ流れに生息する。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.79-80. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.99. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Scaphognathops bandanensis

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa pian tadam</u>	
KH	<u>Tray paphak</u>	
TH	<u>Pla ta dam, Pla ta pean</u>	
VN		
JP		

*Scaphognathops bandanensis*

08 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

メコン河流域 (ラオス、タイ、カンボジア) に分布。体長 18cm になる。
尾鰭は薄い黄色。ひげはない。吻はやや尖る。乾季は河川に生息し、雨季に
は支流や氾濫原に移動する。

焼く、スープ、ラップ、干物にするなどして食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.79,82. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.100. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Sikukia gudgeri

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa mok mang</u>	
KH	<u>Tray kombot chromoh, Tray phneik krohom</u>	
TH	<u>Pla kra mang, Pla si kook</u>	
VN	<u>Ca danh</u>	<u>Cá danh</u>
JP		



Sikukia gudgeri

10 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、中国雲南省）、チャオプラヤ川流域に分布。体長 15cm になる。体色は銀色。

揚げ、焼く、煮る、蒸すなどして食べる。魚醤の材料にも使う。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.81-82. WHT Publications (Pte) Ltd.

Thynnichthys thynnoides

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa kaum</u>	
KH	<u>Tray lin</u>	
TH	<u>Pla soi kred tee</u>	
VN	<u>Ca linh cam</u>	<u>Cá linh cá</u>
JP		



Thynnichthys thynnoides

15 May 2009 Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、マレー半島、スマトラ島、ボルネオ島に分布。体長 20cm になる。体は側扁し、腹部はキール状になる。銀色の体色で鱗は細かい。河川、水路、氾濫原に生息する。

焼く、煮るなどして食べる。魚醤の材料にも使う。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.83-84. WHT Publications (Pte) Ltd.

Tor tambroides

コイ目

コイ科

LA	<u>Pa daeng</u>	
KH	<u>Tray k'ao</u>	
TH	<u>Pla wien</u>	
VN	<u>Ca ngua xam</u>	<u>Cá ngừ xám</u>
JP		



Tor tambroides (中央矢印)

07 Nov. 2008 Phoshy Market, Louang Phrabang, Laos

東南アジアに分布。体長 55cm になる。体色は腹面側が明るい色、背面側は暗い色をしている。鱗は大きい。

焼く、蒸す、煮る、ラップ、スープにするなどして食べる。

(参考文献)

Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos, p.28. Prospect Books.

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.83-84. WHT Publications (Pte) Ltd.

Helicophagus leptorhynchus

ナマズ目
パンガシウス科

LA	<u>Pa naa nou</u>	
KH	<u>Tray pra kondol</u>	
TH	<u>Pla sa wai noo</u>	
VN	<u>Ca tra chuot</u>	<u>Cá tra chuột</u>
JP		



Helicophagus leptorhynchus

13 Feb. 2010 Morpou, Champasak, 2010

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域に分布。河川やその支流に生息する。体長 47cm になる。2 対の比較的小さいひげがある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.130,132. WHT Publications (Pte) Ltd.

Pseudolais pleurotaenia

ナマズ目
パンガシウス科

LA	<u>Pa yone thong kom</u>	
KH	<u>Tray chhwiet kdaa</u>	
TH	<u>Pla yorn taa po</u>	
VN	<u>Ca xac bau</u>	<u>Cá xác bấu</u>
JP		



Pseudolais pleurotaenia

16 Feb. 2010 Lak2 Market, Champasak, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域、タピ川流域に分布。体長 30cm になる。体は側扁し、腹部はキール状になる。

揚げ、煮るなどして食べる。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos. WHT Publications (Pte) Ltd.

Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong, p.156. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Clupisoma sinensis

ナマズ目
スキルベ科

LA	<u>Pa ngon thong</u>	
KH	<u>Tray chhwiet prak luang</u>	
TH	<u>Pla yorn thong</u>	
VN		
JP		



Clupisoma sinensis

14 Oct. 2009 Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム、中国雲南省）、マレー半島に分布。体長 27cm になる。4 対のひげがある。

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, p.130. WHT Publications (Pte) Ltd.

Laides longibarbis

ナズ目
スキルベ科

LA	<u>Pa yone ta loh</u>	
KH	<u>Tray chhwiet prak</u>	
TH	<u>Pla yorn mauk</u>	
VN		
JP		



Laides longibarbis

22 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム、中国雲南省）、チャオプラヤ川流域、メークローン川流域に分布。体長 14cm になる。3 対のひげがある。

(参考文献)
Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, p.130. WHT Publications (Pte) Ltd.

Polynemus aquilonaris

スズキ目
ツバメコノシロ科

LA		
KH	<u>Tray pream sor</u>	
TH		
VN	<u>Ca phen song</u>	<u>Cá phèn sông</u>
JP		



Polynemus aquilonaris

15 Sep. 2007 Tonle Sap, Siem Reap, Cambodia

カンボジアの水上市場で売られていた。

Boesemania microlepis

スズキ目
ニベ科

LA	<u>Pa kouang</u>	
KH	<u>Tray promar</u>	
TH	<u>Pla kuang</u>	
VN	<u>Ca suu</u>	<u>Cá sừ</u>
JP		



Boesemania microlepis

19 Jan. 2013 Lak2 Market, Champasak, Laos

煮る、スープにするなどして食べる。

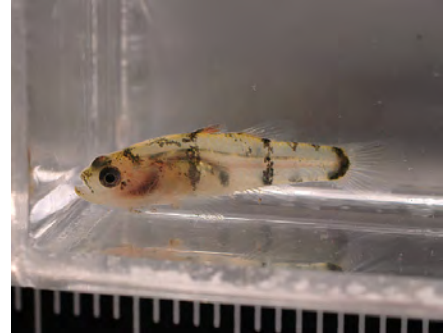
Brachygobius mekongensis

スズキ目

ハゼ科

LA	<u>Pa bou</u>	
KH	<u>Tray ka-san boeung</u>	
TH		
VN	<u>Ca bong dieu</u>	<u>Cá bông diều</u>
JP		

他の小魚や水生小動物と一緒に煮る、炒める、蒸すなどして食べる。



Brachygobius mekongensis
22 Jul. 2008 Phangheng, Vientiane Capital, Laos

Osphronemus exodon

スズキ目

オスプロネムス科

LA	<u>Pa men</u>	
KH	<u>Tray romeas</u>	
TH	<u>Pla mhen</u>	
VN	<u>Ca tai tuong</u>	<u>Cá tai tượng</u>
JP		

揚げる、焼く、煮る、炒めるなどして食べる。魚醬やなれずしの材料にも使う。



Osphronemus exodon
18 Feb. 2010 Lak14 Market, Champasak, Laos

Datnioides undecimradiatus

スズキ目

マツダイ科

LA	<u>Pa seu</u>	
KH	<u>Tray kontrop khla</u>	
TH	<u>Pla sua</u>	
VN	<u>Ca huong ven</u>	<u>Cá hương vện</u>
JP		

メコン河流域（ラオス、タイ、カンボジア、ベトナム）に分布。体長 24cm になる。体には 4~5 本の明瞭な黒い帯がある。

揚げる、焼く、スープにするなどして食べられる。



Datnioides undecimradiatus
2010.Feb.16 Lak2 Market, Champasak, Laos

(参考文献)

Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos, pp.150-151. WHT Publications (Pte) Ltd.

昆虫類

昆虫類

インドシナ半島は昆虫食文化が有名な地域で、現在も市場では様々な種類の昆虫が販売されている。とくに海から離れた内陸地域では、淡水魚とともに貴重なタンパク源として古くから利用されてきた。交通網が発達し、遠く離れた地域の食材が容易に手に入る時代になった現在は、貴重なタンパク源としての重要性は薄れつつあるものの、嗜好品としての人気は衰えていない。食事のメインディッシュになることがあれば、子供のおやつから酒の肴まで、老若男女問わず親しまれている。都市部でも市場や屋台、食堂などで昆虫食を味わうことができる。

市場をのぞくと、年中販売されている昆虫がいれば、一定の季節だけ見られるもの、偶発的に入荷されるものなどがある。昆虫食にも地域性があり、場所を変えると市場で見られる種類も変わる。よく利用される昆虫はバッタ目、カメムシ目、ハチ目、コウチュウ目、チョウ目の一部で、日本では希少種に指定されている昆虫もインドシナ半島では有り触れた昆虫として食べられている。調査では 120 種以上の昆虫利用を確認したが、これは全体の一部で、実際にはより多くの昆虫が食べられている。

昆虫は素揚げで食べるのが一般的な調理方法であるが、シンプルな塩味、魚醤と旨味調味料をベースとした味、唐辛子を混ぜたピリ辛味など様々な味付けがある。揚げる他には、炒る、煮る、焼く、蒸す、生で食べる、チリペーストに混ぜるなど様々な調理方法がある。また、同じ昆虫でも卵、幼虫、蛹、成虫と生育段階によって食べ方が異なる。

利用する昆虫の多くは集落周辺の水辺で採集される身近なもので、家庭で消費するだけではなく、市場へ出荷し、貴重な収入を得る人も多い。カイコガやイエコオロギのように一部の昆虫は養殖が行われ、安定した量が市場へ供給されている。海外に向けて輸出を行う業者も存在する。

調査では約 130 種の食用昆虫が確認された。情報の少ない種については写真と種名だけの紹介になるが、できる限り多くの種を本書に載せるよう努めた。



採集方法

前述で示したように、インドシナ半島では多くの昆虫が食用利用され、種類や季節、場所に合わせた様々な採集方法が存在する。ここでは、一般的に行われている採集方法を簡単に紹介する。

《ライトトラップ》-----

蛍光灯や紫外線を強く発光するブラックライトを夜間に点灯し、走光性を持つ昆虫を採集する方法。光に向かって飛来した昆虫は、ライトの後方に設置してあるトタンや布にぶつかり、落下するが、それをライトの下にあるバケツや箱で受ける。この入れ物には水が張ってあることが多く、飛んで逃げられないよう工夫がされている。電源が簡単に確保できる自宅の庭に設置し、水田などの水辺に向けライトが点灯されている。夕方に入れ物に水を張って、ライトを点灯し、飛来した昆虫の回収を朝一番に行うだけのシンプルで効率のよい方法である。タガメやゲンゴロウ、ガムシ、ケラ、シロアリ、ガなど様々な昆虫が飛来する。大型のものや多く採集されるものは選り分け、それ以外のものはごちゃ混ぜのまま冷凍保管して、調理したり、市場へ売られたりする。季節によって飛来する昆虫の種類や量が違い、年中採集を行う人がいれば、一定期間だけ採集を行う人もいる。



《夜間採集》-----

夜間にライトを照らして、昆虫を見つけ捕る採集方法。気軽に出かけられる、集落周辺の道端や林縁、水田などで行われる。とくに昼行性で夜に眠っている大型のバッタ類やキリギリス類がよく採集される。

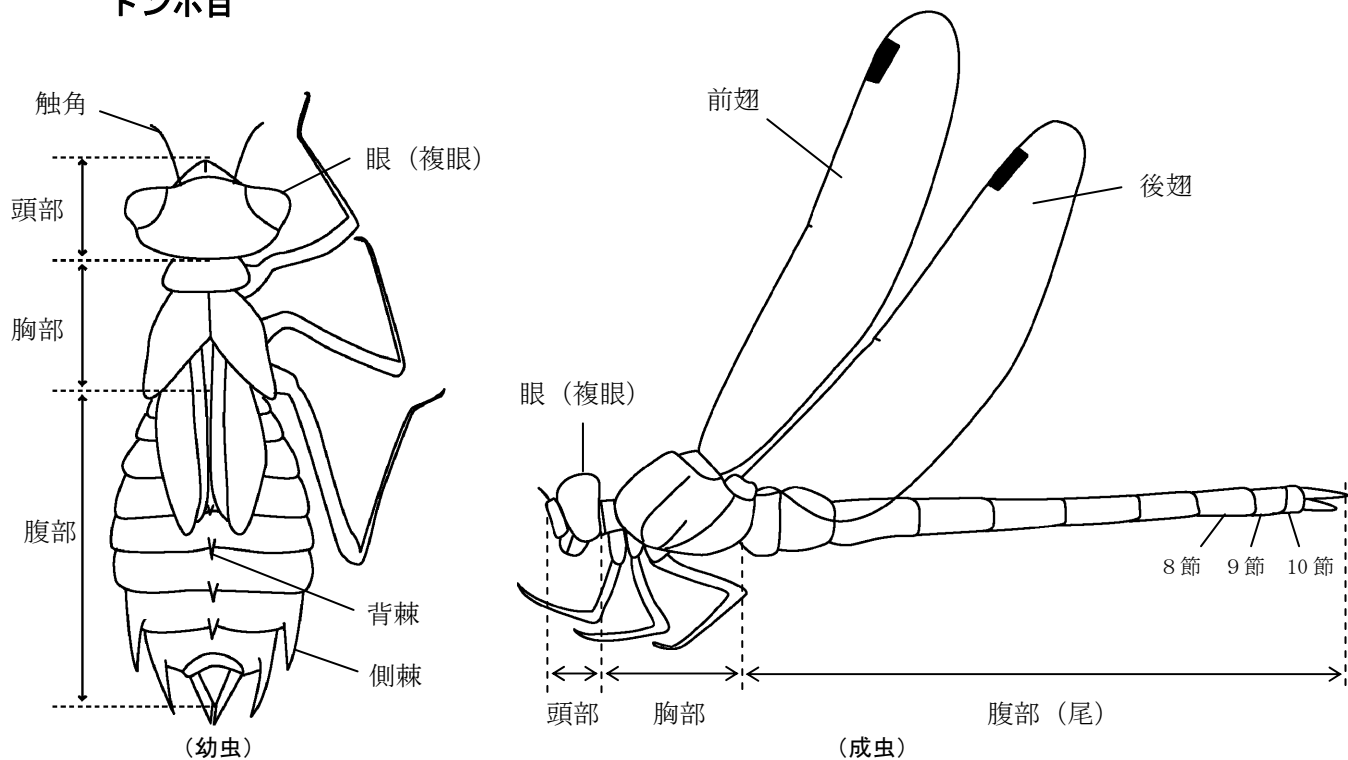
《竹ザル・手網》-----

竹製の丸いザルや、丸や三角に組んだ竹に網を張った柄のない手網を用いて、水中をすくう採集方法。水田や湿地などの浅瀬で行われる。ヤゴやコオイムシ、ミズカマキリなどの水生半翅類、ゲンゴロウ、ガムシなどの水生甲虫類がよく捕れる。エビや小魚、オタマジャクシなども一緒に採集する。女性や子供がよく使う。

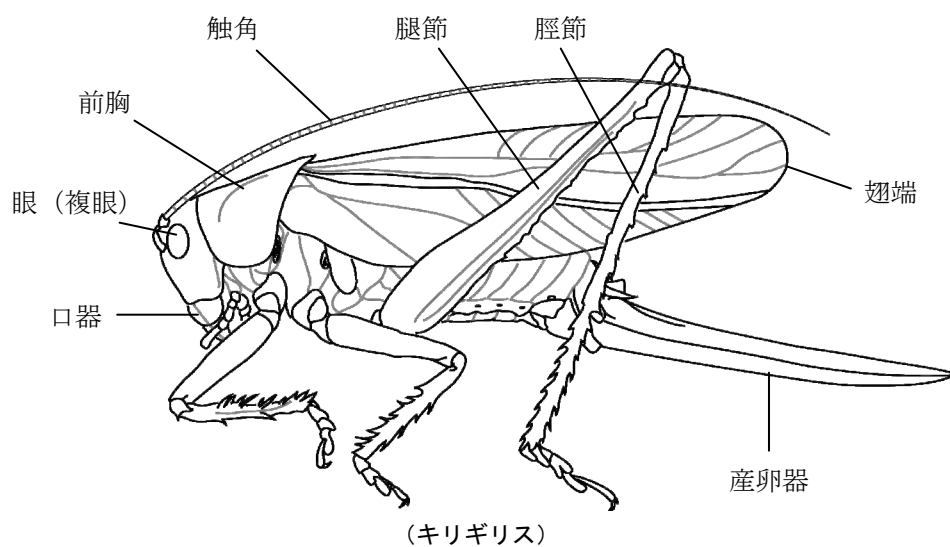


昆虫形態

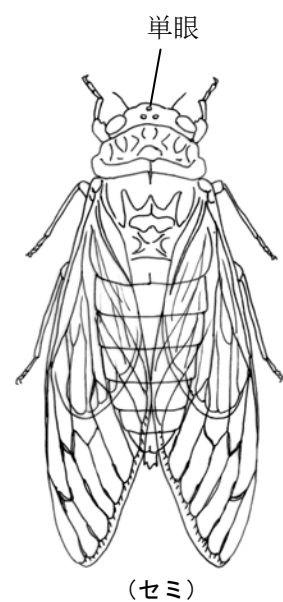
トンボ目



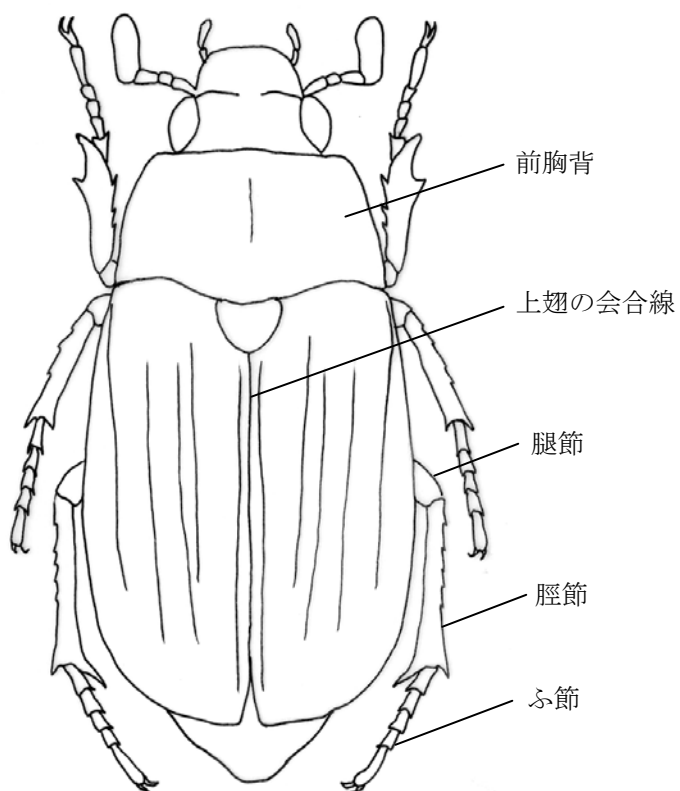
バッタ目



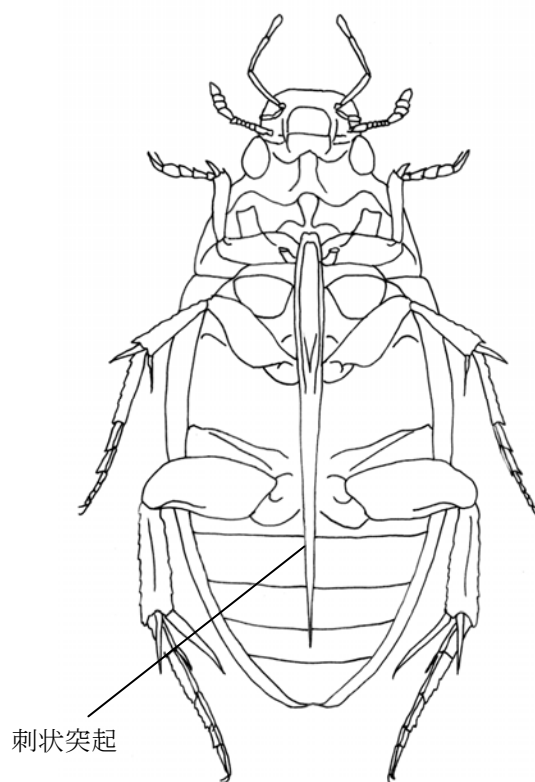
カメムシ目



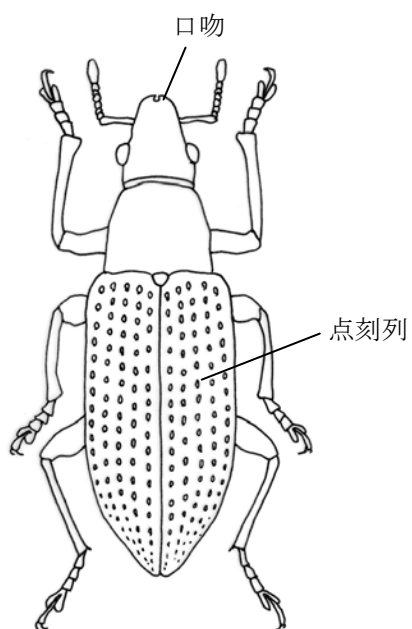
コウチュウ目



(コガネムシ)



(ガムシ)



(ゾウムシ)

チョウ目



(ヤママユガ)

LA	<u>Maeng por, Maeng nangam,</u>	
	<u>Iniaw</u>	
KH	<u>Kantomroy , Dounchy ,</u>	
	<u>Meichah</u>	
TH	<u>Tou on ma lang por bann,</u>	
	<u>Tou on ma lang por seau</u>	
VN	<u>Chuon chuon trau</u>	<u>Chuôn chuôn trâu</u>
JP	<u>Tombo (adult), Yago (larva)</u>	<u>トンボ (adult), ヤゴ (larva)</u>



エゾトンボ科 オオヤマトンボ属の一種 *Epophthalmia frontalis frontalis* 幼虫
18 May.2010 撮影 Laos



エゾトンボ科 オオヤマトンボ属の一種 *Epophthalmia frontalis frontalis* 成虫
8 Jul.2009 撮影 Laos

基本情報

幼虫は成虫と全く似ていない形態で、体は太短く基本的に筒型、ヤンマ科では体の幅と体長の割合が 1 : 5 程度、サナエトンボ科やヤマトンボ科では、腹面が平たく体の幅と体長の割合が 1~2 : 3.5 程度、トンボ科では、1 : 4 程度である。ほとんどの種が年 1 化で、幼虫は水生である。幼虫、成虫とも肉食性で他の小昆虫などを捕らえて食べる。産卵型は水域に卵を落とすものや、水中の植物体に産み付けるものなどがある。成熟した幼虫は水域を出て、陸上で羽化する。新成虫はしばらく水域を離れて充分成熟して水域に帰るものが多い。

利 用

主に幼虫が食用利用される。一部の地域では成虫も利用するらしいが、一般的ではない。とくにラオスでは幼虫がよく利用される。カンボジアでは一般的な食用昆虫ではない。幼虫は揚げる、炒める、煮る、蒸すなどの方法で食べる。ラオスの市場ではバナナの葉で包んで蒸し焼きにしたものが売られている。成虫は火で炙る、揚げるなどして食べる。

幼虫の採集はザルや手網を用いてすくい捕る方法が一般的である。雨季は湿地などの水草の多い浅瀬で、乾季は水量が減った川での採集が盛んである。よく利用する幼虫はヤンマ科、サナエトンボ科、エゾトンボ科、トンボ科の複数種で、他の水生小動物と混ざって売られていることも多い。ここでは市場や水辺で見かける種について写真紹介する。ここで紹介する以外にも、多数の種が利用されているものと考えられる。

(参考文献)

杉村光俊・石田昇三・小島圭三・石田勝義・青木典司 (1999) 原色日本トンボ幼虫・成虫大図鑑. 北海道大学図書刊行会.

尾園暁・渡辺賢一・焼田理一郎・小浜継雄 (2007) 沖縄のトンボ図鑑. ミナミヤンクラブ.



幼虫は下顎を伸ばして獲物を捕まえる
04 Sep. 2010 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos



エゾトンボ科 *Epophthalmia* sp. 幼虫他
02 Sep. 2010 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



サナエトンボ科 ウチワヤンマ幼虫
10 Jun. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



サナエトンボ科 タイワンウチワヤンマ属幼虫
25 Nov. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 オオキイロトンボ幼虫
14 Oct. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



ヤンマ科 幼虫
06 Sep. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



他の水生小動物と混ぜて売られることが多い ヤゴも複数種混じる
09 Sep. 2010 Phon Sim, Savannakhet, Laos



ヤンマ科幼虫とゲンゴロウ類幼虫の香草炒め
19 Jan. 2013 Lak14 Market, Champasak, Laos



ヤゴのシチュー
21 Feb 2009 Vientiane Capital, Laos



小魚やエビ、ヤゴなどをバナナの葉で包んで蒸し焼きにした料理
26 Jun. 2010 Mueng Song Market, Vientiane Province, Laos



ヤンマ科 *Anax guttatus* 幼虫
16 Sep. 2007 Arak Svay, Siem Reap, Cambodia



ヤンマ科 *Anax guttatus* 成虫
26 Aug. 2010 撮影 Cambodia



サナエトンボ科 ウチワヤンマ *Sinictinogomphus clavatus* 幼虫
Laos



サナエトンボ科 ウチワヤンマ *Sinictinogomphus clavatus* 成虫
02 Sep. 2010 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos



サナエトンボ科 *Ictinogomphus decoratus melaenops* 幼虫
25 Nov. 2010 Vientiane Capital, Laos



サナエトンボ科 *Ictinogomphus decoratus melaenops* 成虫
8 Jul. 2009 撮影 Laos



サナエトンボ科 *Gomphidia perakensis* 幼虫
27 Jul. 2008 Nathone, Vientiane Capital, Laos



サナエトンボ科 *Gomphidia perakensis* 成虫
Jul.2008 撮影 Vientiane, Laos



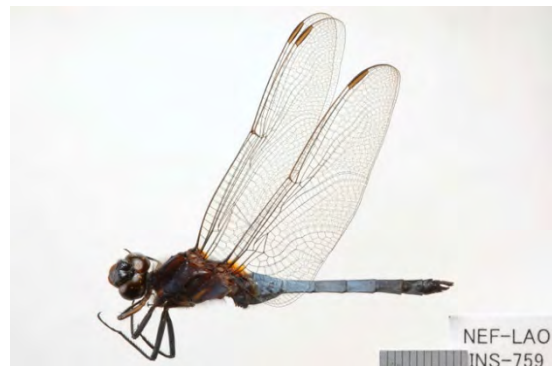
トンボ科 オオキイトンボ *Hydrobasileus croceus* 幼虫
18 May.2010 撮影 Cambodia



トンボ科 オオキイトンボ *Hydrobasileus croceus* 成虫
12 Oct.2010 撮影 Laos



トンボ科 *Orthetrum* 属の一種 幼虫
23 Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Orthetrum glaucum* 成虫
9 Sep.2009 撮影 Laos



トンボ科 *Orthetrum triangulare* 成虫
6 May.2010 撮影 Laos



トンボ科 *Orthetrum pruinosum neglectum* 成虫
27 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Orthetrum sabina sabina* 成虫
16 Aug.2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Brachydiplax* 属の一種 幼虫
27 Jul. 2008 Nathone, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Brachydiplax chalybea chalybea* 成虫
9 Nov.2007 Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Brachydiplax farinosa* 成虫
26 Jul. 2010 Phone Ngeun, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Diplacodes trivialis* 幼虫
12 Sep. 2007 Phoxay, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Diplacodes trivialis* 成虫
7 May.2010 撮影 Laos



トンボ科 *Neurothemis tullia tullia* 幼虫
02 Sep. 2010 Vang Hou, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Neurothemis tullia tullia* 成虫
8 Nov.2007 Siem Reap, Cambodia



トンボ科 *Tholymis tillarga* 幼虫
02 Sep. 2010 Norng Bon, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Tholymis tillarga* 成虫
13 Oct. 2010 撮影 Laos



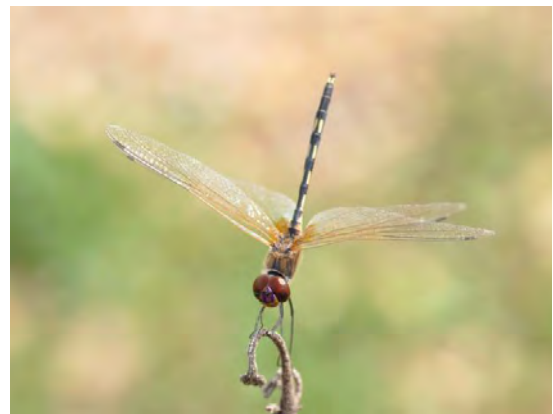
トンボ科 *Pantala flavescens* 幼虫
04 Sep. 2010 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos



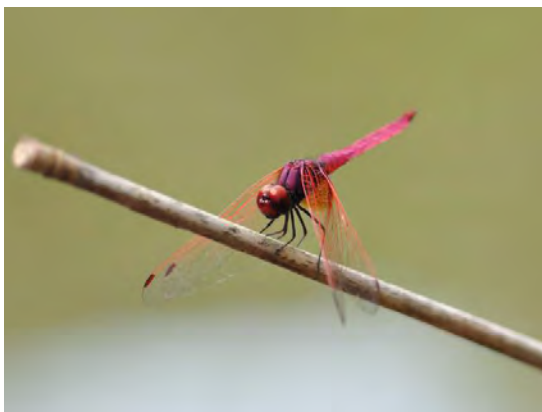
トンボ科 *Pantala flavescens* 成虫
12 Oct. 2010 撮影 Laos



トンボ科 *Potamarcha congener* 成虫
25 Jul. 2010 Na Seng, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Trithemis pallidinervis* 成虫
01 Aug. 2010 Napuheu, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Trithemis aurora* 成虫
26 Jul. 2010 Phone Ngeun, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Diplacodes nebulosa* 成虫
26 Nov. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Brachythemis contaminata* 成虫
28 Jun. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Crocothemis servilia servilia* 成虫
01 Aug. 2010 Napuhey, Vientiane Province, Laos



トンボ科 *Rhyothemis triangularis* 成虫
09 Sep. 2010 Thatang Hang, Savannakhet, Laos



トンボ科 *Rhyothemis plutonia* 成虫
22 May 2009 Houasang, Vientiane Capital, Laos



トンボ科 *Neurothemis fluvia* 成虫
27 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

LA	<u>Maeng sone</u>	
KH	<u>Tok tol</u>	
TH	<u>Maeng gi son, Ma lang kra sone, Krachorn</u>	
VN	<u>De nhui</u>	<u>Đế nhũi</u>
JP	<u>Kera</u>	<u>ケラ</u>



ケラ
30 Jun.2009 撮影 Laos



ケラの塩焼き
02 Jul. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジアから東洋熱帯、オーストラリア、ニュージーランド、ハワイ、アフリカにいたるまで広く分布し、日本でも各地に分布している。体長 30~35mm。体は背面が暗褐色、側面が褐色、前脚、頭部、後脚などが穴を掘って土中に潜るのに適した形態をしている。とくに前脚の一部は歯のついたスコップのように平たく丈夫になっている。それに対し、腹部や翅は柔らかい。メスには産卵管がなく、オスとメスに形態的な差が少ないが、オスはよく鳴くので成虫であれば前翅で区別できる。前翅は小さく、中・後胸を覆う程度である。水田や畑の地中に穴を掘って生活している。オス、メスともに鳴き、地中でコミュニケーションをとる。雑食性で有機物をなんでも食べる。成虫は夜間よく飛び光に集まる習性がある。泳ぎもうまい。

利用

広い地域で食用利用されている。主に揚げる、焼く、炒るなどして食べる。ラオスではチリペーストの材料にも利用する。癖がない味で、現地では好んで食べられている。

採集は主にライトトラップで行われる。

(参考文献)

日本直翅類学会 編 (2006) バッタ・コオロギ・キリギリス大図鑑, p.493. 北海道大学出版会.

LA	<u>Chinay, Chilo, Chilli</u>	
KH	<u>Chongrat</u>	
TH	<u>Ji pon, Chi reed</u>	
VN	<u>De com</u>	<u>Dé com</u>
JP	<u>Koorogi</u>	コオロギ類



タイワンオオコオロギ *Tarbinskiellus portentosus*
9 Sep. 2008 撮影 Laos



揚げたタイワンコオロギ 1皿 10,000kip(約 100 円)
12 Sep. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体は背腹に平たく、黒色から茶褐色で触角は細く長い。前脛節に耳があり、前翅は閉じたときふつう右が上になる。オスは鳴くためのやすり構造を持った前翅を持ち、メスよりも翅脈が複雑に見える。メスは顕著のほり状の産卵管を持っている。ほとんどが地表近くで生活し、夜行性の種が多い。卵は地中に生まれ、ふ化した幼虫は数回の脱皮を繰り返して成虫になる。成虫は地表の物陰に隠れたり、地表近くの浅い地中に穴を掘って棲んでいた。雑食性で小動物の死体や枯死した植物体などを食べる。

利用

幼虫と成虫が食用利用される。主に揚げる、炙る、炒るなどの方法で食べる。ラオスではチリペーストの材料にも使う。タイでは湯通ししたものを魚醤で煮込む。揚げたコオロギの缶詰も流通している。

市場でよく売られている種は、大型のタイワンオオコオロギや中型のフタホシコオロギの他、養殖が盛んなヨーロッパエコオロギなどである。カンボジアではタイワンオオコオロギの人气が高く、他のコオロギよりも値段が高い。他にもタイワンエンマコオロギ、*Gymnogryllus vietnamensis*、*Teleogryllus* sp. などの利用を確認している。ヨーロッパエコオロギは養殖技術の研究が進んでおり、各地で養殖が行われている。人工飼料を与えて、卵から1カ月強で出荷が可能になるという。市場に出荷する他、爬虫類飼育用の餌としてペットショップや動物園関係者との間にも取引がある。

コオロギ類の採集は乾燥した水田や草地などにおいて、土を掘り起こして、巣の中のコオロギを見つけ出す。慣れた人は容易に巣穴を見つけ出すが、素人が真似ても簡単にはいかない。

(参考文献)

日本直翅類学会 編 (2006) バッタ・コオロギ・キリギリス大図鑑, pp.452-466. 北海道大学出版会



市場で売られるタイワンオオコオログ幼虫の生体
24 Jun. 2010 Laos



コオログの串焼き(塩味)を売る女性
10 Sep. 2010 Laosou Liya, Savannakhet, Laos



コオログのチリペーストづくり
06 Oct. 2010 Vientiane, Laos



コオログの採集が行われている乾季の水田
15 Feb. 2010 Yang Song, Savannakhet, Laos



目安をつけて穴を掘る
15 Feb. 2010 Yang Song, Savannakhet, Laos



採集に使うスコップ
15 Feb. 2010 Yang Song, Savannakhet, Laos



掘り出した巣穴とタイワンオオコオログ幼虫
15 Feb. 2010 Yang Song, Savannakhet, Laos



コオログ養殖の研究室
20 Sep. 2011 Na Bong University, Vientiane Capital, Laos



ヨーロッパエコオロギの養殖所
20 Sep. 2011 Sokham, Vientiane Capital, Laos



高密度で養殖されるヨーロッパエコオロギ
20 Sep. 2011 Sokham, Vientiane Capital, Laos



ヨーロッパエコオロギ幼虫
20 Sep. 2011 Sokham, Vientiane Capital, Laos



ヨーロッパエコオロギ *Acheta domestica*



フタホシコオロギ *Gryllus bimaculatus*
19 May.2009 撮影 Cambodia



Gymnogryllus vietnamensis
19 May.2009 撮影 Cambodia



タイワンエンマコオロギ *Teleogryllus occipitalis*
19 May.2009 撮影 Cambodia



Teleogryllus sp.
29 Jun.2009 撮影 Laos

LA	<u>Maeng yong yo</u>	
KH		
TH		
VN	<u>Vat sanh</u>	<u>Vat sành</u>
JP	<u>Taiwan-kutsuwa-mushi</u>	<u>タイワンクツワムシ</u>



タイワンクツワムシ

16 Nov.2007 撮影 Vientiane Capital, Laos



揚げたタイワンクツワムシ

12 Sep. 2007 Dong Makkhai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

インドシナ、熱帯アジア、台湾、日本（南西諸島）に分布。体長 50~75mm。頭部と前胸は小さく中・後胸、腹部が大きい。全体が薄い茶色の個体と薄緑色の個体とがある。メスの産卵器は長くほぼまっすぐであるが、翅端は越えない長さ。後脚は長くメスでは腿節、脛節とも産卵器の先端に達する。林縁近くの草丈の草地や低木の葉上で見られ、近づくと飛翔して逃げる。夜間の方が活動は活発で、オス成虫も夜間に大きな声で鳴く。

利用

ここでは、キリギリス類全般の利用について述べる。キリギリス類は成虫を利用する。主に揚げる、炒るなどして食べる。脚は口の中で刺さるので、普通は取り除く。市場で売られているが、バッタ類と比較すると見かける頻度は低い。各家庭で自家消費されており、カンボジアでは好んで食べる人もいた。

大型の種は夜間にライトを照らしながら歩いて、見つけたら素手で捕まえる。主に道路沿いの草本や低木、水田周辺の林縁などで採集される。タイワンクツワムシは光によく集まるので、ライトトラップを用いて採集される。小型の種は草原などで網を振り回して集める。この場合、他のバッタ類なども一緒に入るので、まとめて食べる。

本種以外のキリギリス類ではホシササキリがよく利用される。その他の種についても普通に食べられている。

(参考文献)

日本直翅類学会 編 (2006) バッタ・コオロギ・キリギリス大図鑑, p.440. 北海道大学出版会.



タイワンクツムシ
03 Aug. 2009 Vientiane Capital, Laos



ライトに集まるタイワンクツムシ
17 Sep. 2011 Sainyabuli, Laos



ホシササキリ *Conocephalus maculate*
20 Oct. 2010 撮影 Laos



Ducetia curciata
9 Sep. 2008 撮影 Laos



Euconocephalus gracilis
18 May. 2009 撮影 Cambodia



Holochlora venosa
26 Jun. 2009 撮影 Laos



Pyrgocorypha sp.
26 Jun. 2009 撮影 Laos

Cryptocanthacris tatarica

バッタ目

バッタ科

LA	<u>Takten thong</u>	
KH	<u>Kon dob krohom, Kon dob para</u>	
TH	<u>Tak ka tan lai</u>	
VN	<u>Cao cao vo, Chau chau</u>	<u>Cào cào vồ, châu châu</u>
JP	<u>Tsuchi-inago</u>	<u>ツチイナゴの一種</u>



Cryptocanthacris tatarica
24 Sep. 2008 撮影 Cambodia



揚げた *Cryptocanthacris tatarica*
12 Sep. 2009 Dong Makai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

メスの体長は腹部末端まで 42mm、翅端まで 52mm 内外、オスでは翅端まで 4.2cm 内外。体は灰褐色で目立つ暗褐色の斑紋がある。頭部は灰褐色で複眼下には口器に達する細い褐色の線がある。触角は灰褐色。前胸の背部から翅に重なる部分が先端まで灰褐色。前胸は横から見ると上下に幅のある暗褐色の帯が目立ち、この暗褐色の帯は前胸前縁で連絡する。上翅の側面は暗褐色の地色部分と灰褐色の斑紋部分が先端まで均等に同面積である。

利用

ここではバッタ科、オンブバッタ科のバッタ類全般の利用について述べる。バッタ類は成虫を利用する。主に揚げて食べる。味付けは、うま味調味料と魚醤のたれ、塩だけのシンプルなもの、香りづけにコブミカンの葉と一緒に揚げる、唐辛子も揚げてピリ辛にするなど多様である。大型のものを食べる際は、脚が口の中に刺さるので、普通は取り除く。小型のものは他のバッタと一緒に炒めて食べたりもする。

大型の種は夜間にライトを照らしながら小道を歩いて、素手による見つけ捕りを行う。*Cryptocanthacris tatarica* はこの方法でよく捕れる。小型の種は草原などで網を振り回して集める。この場合、他のバッタ類なども一緒に入るので、それらをまとめて食べる。

本種以外に市場で見かけたのは、タイワンオオバッタ、タイワンツチイナゴ、ハネナガイナゴである。市場で確認できなかった種についても、同様の方法で食べる。前者については基本情報を、後者については一部を写真紹介する。

Chondracris rosea

バッタ目

バッタ科

LA	<u>Takten, Maeng meuin</u>	
KH	<u>Kon dob kiew</u>	
TH	<u>Tak ka tan kha daeng</u>	
VN	<u>Cao cao</u>	<u>Cào cào</u>
JP	<u>Taiwan-oo-batta</u>	タイワンオオバッタ



タイワンオオバッタ
4 Sep.2008 撮影 Laos

基本情報

体長は、メスは翅端まで 60mm 内外、オスでは 45mm 内外。全身鮮やかな緑色で、複眼は黄褐色。触角の先端方向と頭部から前胸背面、上翅の合わせ目にかけて黄緑色。脚は各脛節には赤みがあり、とくに後脛節が顕著である。比較的丈の高い草地、林縁の低木の葉上でなどで見られ、近づくと飛翔して逃げる。おもに日中に活動し、夜間は丈の高い草の茎や低木の小枝にしがみついてじっとしている。

Patanga succincta

バッタ目

バッタ科

LA	<u>Takten thong</u>	
KH	<u>Kon dob krohom</u>	
TH	<u>Tak ka tan pa tan ga</u>	
VN	<u>Cao cao</u>	<u>Cào cào</u>
JP	<u>Taiwan-tsuchi-inago</u>	タイワンツチイナゴ



タイワンツチイナゴ
24 Sep.2008 撮影 Cambodia

基本情報

体長は、メスは腹部末端まで 53mm、翅端まで 70mm 内外。体は淡褐色で全体に上翅が細長く腹部の先端を超える部分が他種より顕著に長い。複眼下の口器に達する褐色の線は複眼近くでより太くなっている。前胸の背部から上翅の重なる部分が先端まで灰褐色。前胸は横から見ると上下に幅のある暗褐色の帯が目立つが、この暗褐色の帯は前胸前縁で連絡しない。上翅の側面は淡褐色の地色部分に不明瞭な暗褐色部分と灰褐色の細い線からなる斑紋があり、全体に背面側が暗色で腹部側が淡色である。

(参考文献)

日本直翅類学会 編 (2006) バッタ・コオロギ・キリギリス大図鑑, p.527. 北海道大学出版会.

Oxya japonica japonica

バッタ目

バッタ科

LA	<u>Takten thong</u>	
KH	<u>Kon dob smau</u>	
TH	<u>Tak ka tan kheow</u>	
VN	<u>Cao cao xanh, Chau chau</u>	<u>Cào cào xanh, Châu châu</u>
JP	<u>Hanenaga-inago</u>	<u>ハネナガイナゴ</u>



ハネナガイナゴ
26 Jun.2009 撮影 Laos



揚げたハネナガイナゴ コブミカンの葉入り
19 Nov. 2009 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



ハネナガイナゴの交尾ペア
31 May 2009 Na Ngom, Vientiane Capital, Laos



ハネナガイナゴの生息環境
26 May 2009 Na Khan, Louang Phrabang, Laos

基本情報

東南アジア、中国、台湾、インド、スリランカに分布。日本では本州、四国、九州から南西諸島に分布。体長（翅端まで）はオスが 17~34mm、メスが 21~40mm。体や背面は黄緑色の個体と黄褐色の個体とがあり、全体的にやや光沢がある。複眼の後ろから畳まれた時の翅の側面に向かって茶褐色のラインがある。横から見る翅は細長く、前翅は後翅を越え、翅端に向かって広がる。成虫・幼虫とも水田やその周辺の湿性草地に生息し、イネ科植物の葉をよく食べる。成虫の行動は活発で、近づくとき敏感に飛びはねそのまま飛翔することが多い。

(参考文献)

日本直翅類学会 編 (2006) バッタ・コオロギ・キリギリス大図鑑, p.529. 北海道大学出版会.



夜間の見つけ捕り
25 Jun. 2010 Don Makkai, Vientiane Capital, Laos



夜間の見つけ捕り 低木にとまる *Cryptocanthacris tatarica* を採集した
25 Jun. 2010 Don Makkai, Vientiane Capital, Laos



低木にとまる *Cryptocanthacris tatarica*
25 Jun. 2010 Don Makkai, Vientiane Capital, Laos



小～中型バッタの採集
24 Jun. 2010 Hong Kae, Vientiane Capital, Laos



Atractomorpha sp.
Cambodia



Tagasta sp.
Laos



Acrida sp.
Laos



マダラバッタ *Aiolophus thalassinus tamulus*
Cambodia



Calephorus vitalisi
Cambodia



Catantops pinguis
Laos



Choroedocus sp.
Laos



Eyrepocnemis sp.
Laos



クルマバツタ *Gastrimargus marmoratus*
08 Sep. 2008 撮影 Laos



Hieroglyphus banian
Cambodia



トノサマバツタ *Locusta migratoria*
04 Sep. 2008 撮影 Laos



Patanga luteicornis
24 Sep. 2008 撮影 Cambodia



Phlaeoba antennata
Sep.2007 撮影 Vientiane, Laos



Pternoscirta sp.
Sep.2007 撮影 Vientiane, Laos



イボバツタ *Trilophidia annulata*
Sep.2007 撮影 Vientiane, Laos



Valanga nigricornis
Sep.2007 撮影 Vientiane, Laos



Xenocatantops humilis
Sep.2007 撮影 Vientiane, Laos

LA	<u>Chakchan</u>	
KH	<u>Rey, Dong kau duong</u>	
TH	<u>Juk jan, Ma lang e</u>	
VN	<u>Ve sau</u>	<u>Ve sâu</u>
JP	<u>Semi</u>	<u>セミ類</u>



Macrosemia umbrata
21 Oct.2010 撮影 Laos



市場で売られる幼虫(生体)
19 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

利用

成虫は全体に楕円形である。翅は一様に膜質で透明な種が多い。オスの腹部第1~2節は発音器となり、腹腔内は空で共鳴室になっている。若令幼虫は白色から淡褐色であるが、成長するにしたがって褐色になる。メスは樹木の枝などに腹部の先端で傷をつけ、そこに産卵する。ふ化した幼虫は自力で地上において土の隙間から地中に潜り、一般に数年かけてゆっくり成長する。羽化が近づくと、夕刻から夜半にかけて地表に現れ、木や草に登って羽化する。成虫は、オスだけが発音し、メスを呼び交尾する。

基本情報

ラオス、タイでは複数種の成虫と幼虫が食用利用される。カンボジアでの利用確認はできなかった。成虫は素揚げして食べることが多いが、炒ったものに塩を振って食べたりもする。幼虫も主に素揚げで食べる。調査では4属6種の利用が確認されたが、実際はこれ以上の種が利用されていると考えられる。

成虫の採集は柄の長い網やパチンコ、とりもちを用いる他、夜間に木をゆするなど様々な方法で行う。ラオスの山間部では竹を鳴り響かせてセミをおびき寄せる方法もあるという。ラオスでは、とりもちとして **Ton Yang** と呼ばれる木本性のツル植物から採取される粘着性樹脂を用いていた。この方法では、羽化した成虫がメコン河沿いの湿った地面に給水へやって来るのを狙って、わずか5分程度の採集で10頭以上の *Meimuna subviridissima* (ツクツクボウシ属の一種) が捕れていた。

幼虫は鍬などを用いて木の根元を掘り起こして採集する。ラオスのヴィエンチャン都では、乾季の水田周辺林で採集が行われていた。1時間で20~30頭の収穫があるという。

(参考文献)

三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, p.69. 八坂書房.

野中 健一 (2005) 民族昆虫学・昆虫食の自然誌, p.80. 東京大学出版会.



Macrosemia tonkiniana
21 Oct.2010 撮影 Laos



Meimuna subviridissima
14 Apr.2010 撮影 Laos



Muda sp.
21 Oct.2010 撮影 Laos



Platylomia bocki
2 Dec.2010 撮影 Laos



Pomponia sp. (aff. *linearis*)
28 Nov.2007 Vientiane Capital, Laos



セミの幼虫 (種不明)
17 Nov.2008 撮影 Laos



成虫の素揚げ (コブミカンの葉入り)
Apr.2010 Vientiane Capital, Laos



幼虫の素揚げ (コブミカンの葉入り)
19 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



Meimuna subviridissima 成虫の採集地 水域はメコン河本流
18 Feb. 2010 Morpou, Champasak, Laos



とりもちを用いた成虫の採集
18 Feb. 2010 Morpou, Champasak, Laos



採集に使われる「とりもち」
18 Feb. 2010 Morpou, Champasak, Laos



とりもちで捕れた *Meimuna subviridissima*
18 Feb. 2010 Morpou, Champasak, Laos



幼虫の採集場所
27 Nov. 2009 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



木の根もとを掘り起こし幼虫を探す男性
27 Nov. 2009 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



土を掘ると幼虫の入った穴らしきものが分かる
27 Nov. 2009 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



掘り起こした幼虫
27 Nov. 2009 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos

LA	<u>Maeng kheng</u>	
KH		
TH	<u>Maeng krang, Mung lum yai, Mang kheng</u>	
VN	<u>Bò xít nhàn</u>	<u>Bò xít nhàn</u>
JP		



背面

26 May 2009 Khouathi, Louang Phrabang, Laos



市場で売られていた成虫 5,000kip(約 50 円)

13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

基本情報

体長 24.5~34mm。成虫の体は比較的扁平で、全体は薄い砂色。脚と裏側の胸部と腹部の中央部分、腹部の縁はくすんだピンク色をしている。生時には腹面が広く白いロウの粉をまとっている。幼虫は体の周辺の灰色部分を除くほとんどが鮮やかなオレンジ色で、正中線と腹部に 1 対の白色線がある。リュウガン（竜眼）やライチの害虫で、リュウガン畑の周辺ではふつうに見られる。植物の葉脈や茎などに針状の口器を突き刺して吸汁する。とくに若い果実から吸汁することが多い。卵は葉の裏側にまとめて産みつけられ、ふ化した幼虫はしばらく集団生活をした後に、分散して単独生活をする。

利用

成虫と幼虫が食用利用される。生体や調理されたものが市場で売られている。カンボジアでの利用は確認できなかった。揚げる、炒るなどして食べる。ラオスではチェオと呼ばれるチリペーストの材料によく使われ、もち米と一緒に食べる。他の食用カメムシ類と比較して、カメムシ特有の香りは弱い。

リュウガンやライチの木についた成虫や幼虫を虫取り網などで集める。ラオスの聞き取りでは、4~6月の雨季直前の季節で収穫量が多く、3~4kg/日ほどの収穫があるという。



リュウガンの汁を吸う成虫
26 May 2009 Khouathi, Louang Phrabang, Laos



生息環境 リュウガンの木に集まる
26 May 2009 Khouathi, Louang Phrabang, Laos



採集の様子 柄の部分は約 5m
17 Sep. 2011 Sampana, Vientiane Capital, Laos



左写真の袋部分 直径 1.5m、深さ 1.5m ほどの大きさ
17 Sep. 2011 Sampana, Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ成虫
13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



串刺しの成虫 3,000kip(約 30 円)/串
15 Feb.2010 Savan Say Market, Savannakhet, Laos



多めの油を使い炒める
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



成虫を使ったトウガラシペースト(Cheo-Maeng khen)
17 Sep. 2011 Sampana, Vientiane Capital, Laos

LA	<u>Maeng kheng khao</u>	
KH		
TH	<u>Ma lang singh</u>	
VN	<u>Bọ xít hôi</u>	<u>Bọ xít hôi</u>
JP	<u>Kumo-heri-kamemushi</u>	クモヘリカメムシ属の一種

*Leptocorisa* sp.

21 Nov.2007 撮影 Vientiane Capital, Laos

揚げた *Leptocorisa* sp. (バッタ類も混ざる)

10 Jun. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長 14~17mm。体は全体に細長く、生時は淡い緑色で翅は褐色であるが、緑色部は死ぬと黄色に変色してしまう。触角や脚は細長く、触角の第3~5節の基部は白い。イネ科植物の多い草地や水田付近に生息し、穂を吸収する。おそらくイネの害虫で日本と同様に斑点米を産出しているものと思われる。ラオス語名の *khao* は米の意で、水田周辺に多くみられることからこう呼ばれる。

利用

ラオスにおいて成虫が食用利用される。揚げたり、炒ったりして食べる他、チリペーストの材料にも使う。カメムシ類特有のフルーティーな香りがある。

夜間、水田周辺をライトで照らしながら歩き、じっとしている成虫を網で採集する。

Coreidae sp.

カメムシ目
ヘリカメムシ科

LA	<u>Maeng kheng ka po</u>	
KH		
TH	<u>Mung nug kran</u>	
VN	<u>Bo xit nau</u>	<u>Bọ xít nâu</u>
JP	<u>heri-kamemushi</u>	ヘリカメムシ科の一種



ヘリカメムシ科の一種
20 Apr. 2010 撮影 Laos



市場で売られるヘリカメムシ科の一種 すでに火を通してある
28 Jan. 2013 Thoag Mang, Vientiane Province, Laos

基本情報

体長 15~18mm。体は長卵型で暗褐色、頭部の中心線と複眼、前胸の中心線とその両側線、前・中脚は褐色である。触角や翅の重なり部分、後腿節はより暗色で、とくに後腿節はよく目立つ3本の褐色帯がある。また、後脛節の内側には弱い棘がある。

利用

ラオスとタイにおいて成虫が食用利用される。主に揚げる、炒めるなどして食べる。ラオスではチリペーストの材料によく使われる。フルーティーな香りが好まれる。

採集は長い棒の先に袋を取りつけた道具を使う。木の上にいる個体を棒の先端で軽くたたき、袋の中に落とし入れる。

ヘリカメムシ科は複数種の利用を確認しているが、市場で見かけるのは上記写真の種が圧倒的に多い。



市場で売られる生の個体

19 Nov. 2009 New Nong Neow Market, Vientiane Capital, Laos



素揚げした料理 1皿 10,000kip(約 100 円)

11 Nov. 2008 Nongsa, Vientiane Province, Laos



木の上にいる個体を採集する男性 竹竿の先端にビニール袋をつけている
14 Feb. 2010 Vientiane Capital, Laos



左写真の採集で袋に入った個体
14 Feb. 2010 Vientiane Capital, Laos



ヘリカメムシ科の一種

28 Jan. 2013 Don Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



ヘリカメムシ科の一種

28 Jan. 2013 Don Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

LA	<u>Khai chakchan</u>	
KH		
TH	<u>Phai pang</u>	
VN		
JP	<u>Waraji-kaigaramushi</u>	ワラジカイガラムシ属の一種



ワラジカイガラムシの一種

15 May 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



市場に並ぶ様子 10,000kip(約 100 円)/皿

15 May 2009 Dong Makkai Market, Xaythany, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体は全体にワラジ形。幼虫、成虫とも寄主植物に固着して寄生生活するのに適した形態に進化しており、頭部、胸部、腹部の境界や体節はほとんど見分けられない。口は吸収口になっていて、体長の数倍の長さを持つ長い糸のような管になっている。成虫は全身を白い蠟物で覆っている。卵からふ化した幼虫時代だけは歩いて移動することができるが、成長するにつれて脚、触角、眼などが退化してなくなってしまい、完全な固着生活になり動くことができなくなる。植物の汁液を吸う。

利用

ラオスで食用利用されるが、市場で見かけるのは稀である。聞き取りによると、流通するのは1年を通して5月頃のみである。揚げる、バナナの葉に包んで蒸し焼きにするなどの方法で食べる。一般にセミの卵として認識（誤認）されている。

(参考文献)

日高敏隆 監, 石井実・大谷剛・常喜豊 編 (1996) 日本動物大百科 第8巻 昆虫I, pp.148-149. 平凡社.

野中健一 (2009) 虫食む人々の暮らし, pp.50-52. 日本放送出版協会.

LA	Maeng da, Maeng da na	
KH	Kanteatuk	
TH	Maeng da, Malang da	
VN	Ca cuong	Cà cuống
JP	Taiwan-tagame	タイワンタガメ



タイワンタガメ
24 Jun. 2009 撮影 Laos



タガメの素揚げ 10,000kip(約 100 円)/皿
11 Jul. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

アジア東部の熱帯から亜熱帯、台湾、中国南部、インドシナ、インド、日本では沖縄県の与那国島に分布。体長 60~90mm（呼吸管を除く）。体は長円形で扁平、全体につやがない。1 令幼虫は、最大で 9.5mm 程度、体に白黒の不明瞭な縞模様がある。2 令は 16mm、3 令が 24mm、4 令が 41mm、5 令が 58mm で、令を重ねると全身が薄い緑色になる。水草などが多く見られる水深のある池や溜まりに生息し、枝を取り巻くように卵を並べて産みつける。産卵のピークは雨季のはじめであるが、少数は雨季の終わりごろまで産卵が続く。ふ化までオスが卵を保護する。幼虫、成虫とも水中の植物などにまぎれてじっとして、近くを通った水生昆虫やオタマジャクシ、小魚などを前足で捕らえて食べる。

利 用

インドシナでは有名な食用昆虫の一つで、現地での人気は高い。成虫には独特の香りがあり、これが現地では好まれる。オスではとくに香りが強いとされ、メスよりも高く売買される。メスも繁殖期の卵を持った個体はオスと同じくらいおいしいという。焼く、揚げる、蒸すなどして食べる。料理の香りづけにも利用する。ラオスやタイではチリペーストの材料によく使われる。カンボジアではスナック感覚で、酒のつまみとして好まれる。卵を生で食べる人もいる。タガメ風味の人工香料もある。

採集はザルや手網ですくう他、投網、引き網、刺し網、ライトトラップなどの方法で行う。ラオスでの聞き取りでは、よく捕れる時期では、ザルですくう方法を半日行くと 40、50 個体から 100 個体、投網では 1 時間 20~30 個体が採集できるという。

(参考文献)

都築祐一・谷脇景徳・猪田利夫 (1999) 水生昆虫完全飼育・繁殖マニュアル, pp200-212. データハウス.

東清二 監 (2002) 琉球列島産昆虫目録 増補改訂版, p127. 沖縄生物学会.

三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, pp76-78. 八坂書房.



タイワンタガメ成虫
17 Jul. 2010 Napuhey, Vientiane Province, Laos



タイワンタガメ幼虫
28 Jun. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



カエルを捕えたタイワンタガメ
05 Sep. 2010 Vientiane Capital, Laos



生息環境
02 Jul. 2010 Napuhey, Vientiane Province, Laos



市場で売られる生きた成虫
15 May 2009 Vientiane Capital, Laos



幼虫はその他水生生物と一緒に売られる
09 Sep. 2010 Phon Sim, Savannakhet, Laos



タガメ入りのチリペースト(Cheo-Maeng da)
02 Jul. 2010 Ban Khun Market, Vientiane Province, Laos



チリペーストはもち米につけて食べる
02 Jul. 2010 Ban Khun Market, Vientiane Province, Laos



タイ産のタガメチリペースト 様々な種類が流通する
03 Aug. 2010 Suvarnabhumi International Airport, Thai



タイ産のタガメ香味料 料理の香りづけに使う
21 Sep 2011 Talat Sao, Vientiane Capital, Laos



タガメの干物 30ドル/袋と非常に高価な言い値であった
29 Jan. 2013 Talat Sao, Chanthabuly, Vientiane Capital, Laos



タガメを投網で採集する少年
25 Jun. 2010 Dong Makai, Vientiane Capital, Laos



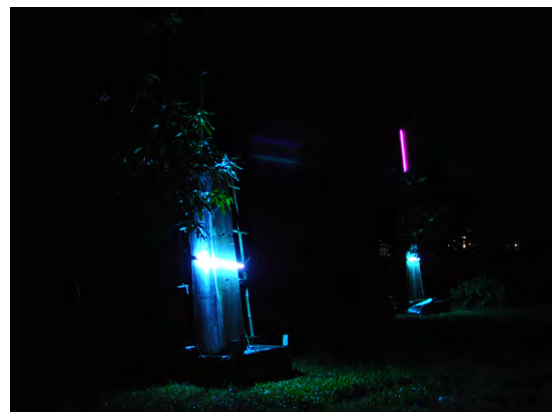
タガメを採集するザル
02 Jul. 2010 Napuhey, Vientiane Province, Laos



タガメを採集する引き網
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



水田に向けて設置されているライトトラップ タイワントガメが飛来する
30 Jun. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos



点灯したライトトラップ
29 Jul. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos

LA	<u>Maeng khaosan</u>	
KH		
TH	<u>Malang da suan</u>	
VN	<u>Ca cuong nho</u>	<u>Cà cuống nhỏ</u>
JP	<u>Kooimushi</u>	コオイムシ科の一種



Appasus sp.
24 Jun.2009 撮影 Laos



卵を背負うオス
30 Jun. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos

基本情報

体長 13mm 前後。体は上下に細い楕円形で全体に扁平、褐色でつやはなく、全体の後方 1/3 で最大幅。複眼は小さく暗褐色で頭部の両側部に位置し突出しない。前胸と上翅前半部の側縁は淡色、上翅後半部の側縁は淡色部に暗色部の縞がある。前脚の脛節はやや内側に湾曲し、ふ節はかぎ爪になっている。成虫は水底の枯れ草などにまぎれてじっとして、近くを通った水生昆虫やオタマジャクシ、小魚などを前足で捕らえて食べる。幼虫期の生活史など生態はよく分かっていない。

利用

ラオスでは成虫と幼虫が食用利用される。炒める、蒸し焼きにするなどして食べる。本種のみを食べるというよりも、他の水生生物と混ざった状態のものを利用する。

採集は湿地や水田などの浅瀬で行う。手網を用いてその他の水生小動物も一緒に集める。現地での一般的な認知度は低く、タイワンタガメやゲンゴロウと混同されている例が多い。

よく似た昆虫でコバンムシ科の *Naucorius* 属が採集されることもあるが、同様に利用される。



Appasus sp. 背面
28 Jun. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



水田にいた *Appasus* sp.
28 Jun. 2010 Mueng Song, Vientiane Province, Laos



Naucoris scutellaris
9 Jul.2009 撮影 Laos



Naucoris sp.
9 Jul.2009 撮影 Laos

LA	<u>Maeng ngoa nam</u>	
KH	<u>Kan tea</u>	
TH	<u>Mung mang pong nam</u>	
VN	<u>Bu cap nuoc</u>	<u>Bù cap nước (Bu cap nuoc)</u>
JP	<u>Taiwan-taikouchi</u>	<u>タイワントaikouchi</u>



タイワントaikouchi
22 Sep. 2008 撮影 Laos



幼虫
24 May 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジア、台湾、中国。日本では南琉球（石垣・西表・与那国）に分布。体長 24~29 mm（呼吸管を除く）。体は全体に細長く扁平、暗褐色でつやがない。前足の腿節基部の棘は目立たなくこぶ状である。同類の小型種で体長 16~18mm、前脚の腿節基部の棘の先が尖らないエサキタイコウチ *L. maculatus* がいる成虫は水底の枯れ草などにまぎれてじっとして、近くを通った水生昆虫やオタマジャクシ、小魚などを前足で捕らえて食べる。幼虫期の生活史など生態はよく分かっていないが、他種と同様、メス成虫は水辺の湿った土中に 10 個ほどの卵塊を産みつけ、ふ化した幼虫は 2 カ月ほどかけ 5 回の脱皮をした後に成虫になると思われる。

利用

成虫と幼虫を食用利用する。単品では取り扱われておらず、エビや小魚、ヤゴなど他の水生小動物に混じって売られている。蒸し焼きにする、炒める、揚げるなどの方法で食べる。体が細いため積極的に利用されているわけではない。聞き取りによると、カンボジアでは利用しないらしい。食用以外では、養殖魚の餌に使われたりもする。

湿地などの水草の多い浅瀬で、手網やザルを引いて他の水生小動物と一緒に採集する。エサキタイコウチも同様に利用する。

(参考文献)

都築裕一・谷脇景徳・猪田利夫 (1999) 水生昆虫完全飼育・繁殖マニュアル, pp.213-217. データハウス・川合禎次・谷田一三 編 (2005) 日本産水生昆虫 科・属・種への検索, pp.296-298. 東海大学出版会.



呼吸管から空気を取り入れる *Laccotrephes* sp.
24 May 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



浅瀬を移動する *Laccotrephes* sp.
24 Nov 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



体に泥がかかった *Laccotrephes* sp..
24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

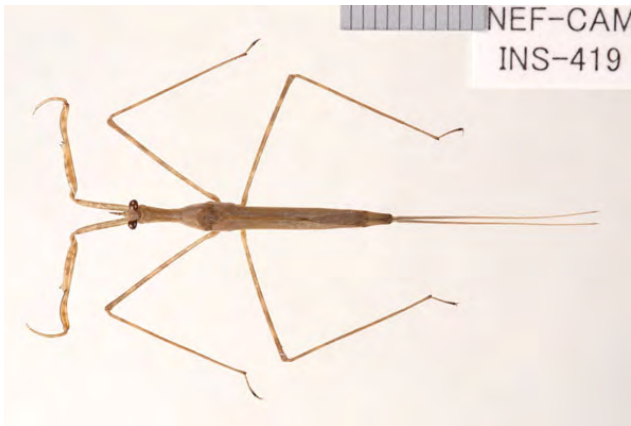


エサキタイコウチ *Laccotrephes maculatus*
29 Aug.2008 撮影 Laos

Ranatra longipes

カメシ目
タイコウチ科

LA	<u>Maeng ngord nam</u>	
KH	<u>Chang kom</u>	
TH	<u>Mung mang pong num</u>	
VN	<u>Chom chom nuoc</u>	<u>Chôm chôm nước</u>
JP	<u>Madara-ashimizu-kamakiri</u>	マダラアシミズカマキリ



マダラアシミズカマキリ 成虫
10 Dec.2008 撮影 Cambodia



マダラアシミズカマキリの生息環境
17 Sep.2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap Cambodia



Cercotmentus brevipes
24 Jun.2009 撮影 Laos



Cercotmentus sp.
17 Sep.2008 撮影 Laos

基本情報

東南アジアに広く分布し、台湾や琉球列島にも生息する。体長 24~29mm（呼吸管を除く）。体は棒状で極めて細長く、淡褐色から褐色。前脚腿節中央には小さく尖りの鈍い棘が 2 つ並ぶ。中後脚の腿節、脛節には暗色の斑点があるものが多い。

利用

基本的な利用方法はタイワンタイコウチと同様である。成虫と幼虫を食用利用し、他の水生小動物と一緒に炒めたり、バナナの葉で包んで蒸し焼きにしたりして食べる。同科の *Cercotmentus* 属も同様に利用する。湿地などの水草の多い浅瀬で、手網やザルを引いて他の水生小動物と一緒に採集する。

LA	<u>Maeng mao</u>	
KH	<u>Me pleing</u>	
TH	<u>Malang mao</u>	
VN	<u>Moi</u>	<u>Mói</u>
JP	<u>Shiroari</u>	シロアリ類



揚げたシロアリ

23 Jul. 2010 Stung Treng, Cambodia



油で炒めたシロアリ

15 May 2009 Vientiane Capital, Laos

基本情報

成虫の体長は、6~20mm で、女王は最大種で 120mm に達する。4 枚の翅は同形。羽アリは、背面が褐色から暗褐色で側面や腹面は淡色、兵アリや働アリは頭部が暗褐色で胸部・腹部はこれより薄い色をしている。兵アリは職アリより頭部が大きく大あごが発達し黒い。幼虫は白色。オス（王）とメス（女王）、その家族が分業を行う社会生活を営む。成虫は繁殖に関わるわずかな時期だけ翅をもっている。一般に、雨季の初めの夕方から集団での飛行が始まり、いち早く地表に降りたメスは腹部を持ち上げ、フェロモンを放出してオスを呼ぶ。ペアができると翅を落として地中に穴を掘り交尾・産卵して、新しいコロニーを作る。この時期は、明りに集団で集まることがある。コロニーでは、女王アリを中心に、王アリ、兵アリ、働アリなどが分業を行い、数年かけて時には 300 万の大集団を作る。

利 用

翅のある成虫を食用利用する。揚げる、炒めるなどして食べる。タイでは炒ったものを日干しにして、保存食品として利用する。

採集は集団飛行の季節にあたる雨季の初めに行う。庭先などにライトを設置すると、大量のシロアリが飛来する。

(参考文献)

日高敏隆 監, 石井実・大谷剛・常喜豊 編 (1996) 日本動物大百科 第 8 巻 昆虫 I, pp.98-101. 平凡社.

三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, pp.69, 76. 八坂書房.

LA	<u>Maeng kan ter</u>	
KH		
TH	<u>Maeng song kan</u>	
VN		
JP	<u>Hebitombo</u>	ヘビトンボ類



ヘビトンボの一種 幼虫

22 Nov. 2009 Na Kom, Vientiane Province, Laos



市場で売られるヘビトンボ類の幼虫 他の水生生物と一緒に売られていた

24 Nov. 2009 Vang Vieng Market, Vientiane Province, Laos

基本情報

前後翅ともほぼ同形で、トンボの翅より幅広く、開翅長は 40~150mm のものが多い。頭部と胸部は比較的固いが、腹部は柔らかい。とくに大あごが発達しており、触角は細長い。翅は膜状で透明だが、模様のある種もいる。幼虫は、終令で 50~60mm に達し、頭部と前胸が堅く大あごや脚が発達している。中後胸と腹部は柔らかく、腹部の各節には目立った柔軟な突起（腹側突起）がある。卵・蛹・成虫は陸生で、幼虫は水生。幼虫期間は普通 1~3 年ほどで、その間に 10 回程度脱皮をして成長する。日中は水中の落ち葉や小礫などに隠れ、夜間活動する。肉食性で、発達した大あごで水生昆虫などを捕られて食べる。終令は岸部に上陸して土中に丸い部屋をつくり、その中で蛹になる。蛹は 10 日ほどで羽化する。成虫は水や樹液などを吸い、明りにもよく集まる。

利用

ラオスでは幼虫を食用利用する。市場で他の水生生物と一緒に売られているが、見かけるのは稀である。揚げる、スープにする、串焼きにするなどの方法で食べる。小魚やその他水生昆虫と一緒に蒸して食べることもある。

採集は河川や小川で行われるが、本種のみを狙うわけではなく、他の水生動物と一緒に採集する。ザルや網を用いてすくい捕る。

(参考文献)

川合楨次・谷田一三 編 (2005) 日本産水生昆虫 科・属・種への検索, pp.379-386. 東海大学出版会.

LA	<u>Mod som, Mod deng</u>	
KH	<u>Ang krong</u>	
TH	<u>Mod daeng</u>	
VN	<u>Kien vang</u>	<u>Kiến vàng</u>
JP	<u>Asia-tsumugi-ari</u>	<u>アジアツムギアリ</u>



アジアツムギアリ 成虫

17 Sep.2007 Wat Preah Yesu, Siem Reap, Cambodia



市場で販売されるアジアツムギアリの幼虫と蛹

16 Jan. 2013 Kham Hai Market, Khon Kaen, Thailand

基本情報

インドシナ半島、マレーシア、インド、中国南部、フィリピンなどに分布。体長 5~10mm。体色は飴色。頭は全体に角が丸い三角形で、口器は前方に突き出している。触角は長く、中央で約 90 度に曲がっている。大顎はがっちりしていて丈夫である。体中央の胸部と腹部の前半部分は小さい。脚は長い。腹部の後半部は膨らんでおり、働きアリでは頭部とほぼ同じ大きさである。森林に生息し、樹上で周囲の葉を寄せ集めてボール状の巣をつくる。コロニーは 1 本の樹木全体から隣接したいくつかの樹木を含む範囲に及び、それを形成する個体数は極めて多く、時には 50 万匹もの集団をつくる。成虫は極めて攻撃的で、うかつに巣に近づくと頑丈な顎でつねるように噛まれる。体から出す糸で木の葉を紡いで巣をつくる習性から「紡ぎアリ」と呼ばれる。

利用

成虫、蛹、幼虫、卵を食用利用する。炒める、サラダにする、スープやオムレツに入れるなどして食べる。カンボジアではミズオジギソウと一緒に炒めて食べる。酸味づけに使うことが多い。カンボジアでは子宮によい薬とされる。

ラオスでは集落や水田周辺の林で採集が行われる。数 m の長い棒の先に袋を取り付け、袋がついた側の棒先で巣を叩き、成虫、蛹、幼虫、卵を袋の中に落とす。カンボジアでは集めた大量のツムギアリをタイへ輸出している。本種の他にシリアゲアリ属の一種 (*Clematogaster* sp.) の利用も確認したが、市場で見かける頻度は低い。利用方法は同様である。

(参考文献)

久保田政雄 (1988) ありとあらゆるアリの話, pp.110-113. 講談社.

山根正気・幾留秀一・寺山守 (1999) 南西諸島産有剣ハチ・アリ類検索図説, pp.251-252. 北海道大学図書刊行会.



アジアツムギアリ 女王アリ
24 Oct.2008 撮影 Cambodia



アジアツムギアリ 幼虫
14 Feb. 2010 Lak2 Market, Khammouane, Laos



アジアツムギアリ 蛹
14 Feb. 2010 Lak2 Market, Khammouane, Laos



成虫は非常に攻撃的
19 Sep.2007 Siem Reap, Cambodia



ボール状の巣
06 Nov. 2008 Dong, Prey Veng, Cambodia



巣を紡ぐ成虫
02 May 2009 Nathone, Vientiane Capital, Laos



水田脇の林や庭先の木などで巣が見られる
27 May 2009 Na Khan, Louang Phrabang, Laos



市場で販売される成虫
19 Jan. 2013 Lak14 Market, Champasak, Laos



集荷場に集められた大量のツムギアリ
28 Aug. 2008 Otdom, Prey Veng, Cambodia



幼虫入りオムレツ
23 May 2009 Vang Vieng, Vientiang Province, Laos



幼虫、蛹、成虫入りのナマズスープ
19 Jan. 2013 Ban Watlouang, Champasak, Laos



幼虫入り香草サラダ (Koi Kai Mod)
27 Jan. 2013 Vientiane Capital, Laos



巣を叩いて採集する
14 Mar. 2009 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



Crematogaster sp. 成虫(働アリ) 同様に利用する
14 Feb. 2010 Lak2 Market, Khammouane, Laos

LA	<u>Tor hua sua</u>	
KH	<u>Au mal, Koun au mal, Som boh au mal</u>	
TH	<u>Tor hua sua</u>	
VN	<u>Ong vo ve</u>	<u>Ong vò vẽ</u>
JP	<u>Tsumaguro-suzumebachi</u>	<u>ツマグロスズメバチ</u>



ツマグロスズメバチ
12 Sep.2008 撮影 Laos



蒸した巣から幼虫と蛹をつまむ
02 Jul. 2010 Vientiane Capital, Laos

基本情報

東アジアの熱帯地域、ヒマラヤ、インド、東南アジア、ニューギニアに分布。日本では、南琉球（石垣・西表・与那国島など）に分布。働バチ、体長 18~28mm。体は暗褐色で、頭部は比較的大きく後角がよく発達し、複眼は小さく頭部の前角に位置する。触角は太くて長い。翅は暗色で先端部はより黄色みを帯びる。腹部は前半部が黄色く後半が黒色なのが特徴である。二次的な自然環境で、樹木の枝、地表近くの草や蔓の地上 1m 以内、人家の軒下などに営巣し、総育房数は 800~6,000。

利用

幼虫、蛹、成虫が食用利用される。カンボジアでは幼虫のみ利用する。幼虫や蛹は蒸す、揚げるなどして食べる。巣ごと蒸した後に幼虫と蛹をつまみ出して食べることが多い。タイでは魚醤（ナンプラー）につけたものが売られており、バターとともに炙り、酒のつまみにする。成虫は主に揚げて食べる。ラオスやタイでは成虫を浸けた酒が売られている。

本種以外のスズメバチ類も同様に利用される。

(参考文献)

- 高見澤今朝雄（2005）日本の真社会性ハチ，pp.111-112. 信濃毎日新聞社。
 野中健一（2005）民族昆虫学・昆虫食の自然誌，pp.74-79. 東京大学出版会。
 三橋淳（2010）昆虫食古今東西，p.146. 工業調査会。
 山根正気・幾留秀一・寺山守（1999）南西諸島産有刺ハチ・アリ類検索図説，p.460. 北海道大学図書刊行会。



ツマグロスズメバチの巣
13 Jul. 2010 Vientiane Capital, Laos



ツマグロスズメバチの巣
29 Jul. 2010 Nong Yao, Vientiane Capital, Laos



ツマグロスズメバチの幼虫
29 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vietntiane Capital, Laos



市場で売られるスズメバチ類の巣
26 May 2009 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



幼虫と蛹は巣ごと蒸して食べることが多い
06 Sep. 2009 Dong Makkai Market, Vietntiane Capital, Laos



スズメバチを揚げた料理
27 Jul. 2010 Dong Makkai Market, Vietntiane Capital, Laos



ツマグロスズメバチの成虫を浸けた酒
24 Jun. 2010 Dong Makkai Market, Vietntiane Capital, Laos



Vespa sp. 同様に利用する
01 Dec. 2010 撮影 Laos

LA	<u>Pheuang</u>	
KH	<u>Pong rout, Tak khmom</u>	
TH	<u>Pheung min</u>	
VN	<u>Ong mat</u>	<u>Ong mật</u>
JP	<u>Mitsubachi</u>	ミツバチ類



トウヨウミツバチ *Apis cerana*
01 Dec.2010 撮影 Laos



はちみつ
16 Feb. 2010 Dongfai Market, Savannakhet, Laos

基本情報

働バチは、体長 15mm 前後。体は暗褐色で、頭部は比較的大きく後角は発達しない。複眼は大きく頭部の前角から後角に達する。触角はやや短い。腹部は黄色で、各腹節の後縁が暗色のため腹部全体が縞模様に見える。古くから養蜂に用いられた、セイヨウミツバチなどでは、木の洞などの閉鎖空間に数枚の巣板を平行にぶら下げるように形成する。オオミツバチやコミツバチの仲間では、解放空間に1枚巣板の巣を作る。セイヨウミツバチでは、ひとつの巣が4~6万の働バチ、200の雄バチに1匹の女王で構成される。女王は1日に1500の卵を産み、普通1~5年生きる。働バチはロウを分泌して正六角形の巣室を備えた垂直の巣板を作るほか、巣の管理、卵や幼虫の世話、花の蜜の確保などを行い、6週間ほどの寿命を全うする。女王が衰えるか、働バチの数が極めて多くなると分封（巣別れ）が起こる。

利用

幼虫や巣（蜂蜜）が食用利用される。とくに蜂蜜は日常的に利用する。幼虫の入った巣を四角い板状に切り、焼く、バナナの葉に包んで蒸し焼きするなどして食べる。濃厚な甘みがある。

タイではナンプラー（魚醤）に浸けた幼虫が売られており、バターとともに炙り、酒のつまみにする。

（参考文献）

三橋淳（2010）昆虫食古今東西，pp.146-147．工業調査会．



市場で売られるミツバチの巣
19 Feb. 2010 Lak2 Market, Khammouane, Laos



売られている巣には幼虫や蛹が入っている
13 Feb. 2010 Tha Heua Market, Louang Phabang, Laos



巣とはちみつ
23 Nov. 2009 Tam Chan, Vientiane Province, Laos



巣には濃厚な蜜が含まれる
21 Jan. 2013 Pakse New Market, Champasak, Laos



瓶詰めされたはちみつ
31 Jan. 2010 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



巣を四角く切って、バナナの葉で包む
29 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



バナナの葉に包んだら、蒸し焼く
29 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



蒸したものはそのまま食べられる
29 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

LA	Chuchee, Bao	
KH	Kom poun aeh	
TH	Chuchee bou	
VN	Bo hung	Bộ hung
JP	Seaka-namban-daikoku-kogane	セアカナンバンダイコクコガネ



セアカナンバンダイコクコガネ 成虫
22 Apr. 2010 撮影 Laos



糞玉内の幼虫
14 Feb. 2010 Boung Huana Market, Khammouane, Laos

基本情報

体長 30~50mm で、最大 70mm になる。体は全体に黒色で球形に近く、上から見た体の幅と同じくらいの体の厚みがある。頭部は前縁が扇型に広がっている。前脚は鋸状になっており、土を掘るのに適した形状である。ゾウや水牛などの糞に集まり、幼虫はこれを食べて育つ。糞で出会ったペアは糞の下の中中に坑道を掘って、育房（巣）を作る。成虫はこの巣に糞を丸めて運び込み、この糞塊（糞玉）の中に一つずつ卵を産む。幼虫はこれを食べて育ち、中で蛹になる。成虫はこの間地中の育房にとどまり、幼虫の育つ糞玉からカビやハエを除去する。

利用

ラオス南部を中心に幼虫、蛹、成虫を食用利用する。利用するのは主に幼虫と蛹で、これらの入った糞玉が市場で売られている。素揚げ、スープ、シチュー、オムレツ、サラダなどにして食べる。内臓は取り除く。成虫は素揚げで食べたり、焼いて砕いたものをカレーに入れたりする。食糞性昆虫であるため、現地では食べることを敬遠する人も多い。

糞玉の採集は主に乾季の 11 月~5 月にかけて、水田やその周辺で行う。採集人の話では旬は 3 月~4 月で、個体が大きく、味がよいという。古く乾燥した水牛の糞の下を掘り、育房を探し当てると、一穴から数個の糞玉と成虫のメスが得られる。

(参考文献)

野中健一 (2007) 虫食む人々の暮らし, pp.36-43. 日本放送出版会.

野中健一 (2009) 虫はごちそう! 自然と生きる, pp.78-79. 小峰書店.

三橋淳 (2010) 昆虫食古今東西, pp.143-145. 工業調査会.

Svatopluk P, J. Zidek. & K. Werner. (2009) Giant Dung Beetles of the Genus *Helicopris* (Scarabaeidae), pp.44-45. Taita Publishes.



糞玉内の蛹

14 Feb. 2010 Boung Huana Market, Khammouane, Laos



市場に並ぶ糞玉

17 Feb. 2010 Pakse New Market, Champasak, Laos



糞玉から取り出した幼虫

15 Feb. 2010 Haumeueng Toy, Savannakhet, Laos



幼虫の炒めもの

15 Feb. 2010 Haumeueng Toy, Savannakhet, Laos



揚げもの よく火を通す

23 Jan. 2013 Watlouang, Champasak, Laos



土を掘って育房を探す女性

23 Jan. 2013 Lak20, Salavan, Laos



育房を掘り当て、中から糞玉を取り出す(地中 30~40cm の深さ)

24 Jan. 2013 Pa khaor yai, Champasak, Laos



1つの育房からの収穫物(成虫メス 1, 糞玉 7)

24 Jan. 2013 Pa khaor yai, Champasak, Laos

LA	<u>Chuchee</u>	
KH	<u>Kom poulaieh</u>	
TH	<u>Chuchee bou</u>	
VN	<u>Bo hung</u>	<u>Bộ hung</u>
JP	<u>Kabuto-emma-kogane</u>	カブトエンマコガネ

*Proagoderus mouhoti* ♂背面

24 Jun. 2010 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

*Proagoderus mouhoti* ♂側面

24 Jun. 2010 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長 15~19mm。体は全体に深い緑色で光沢がある。頭部には水牛のような角があり、オスではより後方に発達し、ときには前胸背の後縁に達する。前胸背からは、縦に平たい角が斜め前方に発達する。メスは前胸背からの角はないが、やや斜めに向いた 1 対の平たい隆起が発達する。口器や脚、各腹板には顕著な黄褐色毛列を備える。動物の死体や糞に集まり幼虫はこれを食べて育つ。成虫は幼虫の餌となる糞などに飛来し、この下の土中に浅い坑道を掘り、その中に運び入れた糞塊の中に一つずつ卵を産む。幼虫は糞塊を中から食べて育ち、この中で蛹になり羽化する。成虫は日中も活動するが、夕刻から夜半に活発で、明かりにも飛来する。

利用

タイでは食用利用しないらしいが、ラオスでは成虫を利用する。揚げる、煎るなどの方法で食べる。食べる前には十分脱糞させ、水に漬けるか、よく洗ってから調理する。下処理が甘いものは臭が残る。糞食性であるため、現地でも食べることを敬遠する人がいる。採集は早朝に水牛の糞周辺に集まっているものを集めたり、糞の下を掘って探したりする。主に乾季の乾燥した水田周辺で採集を行う。

本種以外の小～中型糞虫類の成虫も同様に利用する（写真参照）。とくに体長 10~20mm 程の小型種が市場でよく売られており、本種以外には *Onthophagus* 属の個体が多く、その他にも多数の種が混同して売られている。

(参考文献)

三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, p.79. 八坂書房.



Proagoderus mouhoti ♀背面
24 Jun. 2010 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



Proagoderus mouhoti ♀側面
24 Jun. 2010 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



水牛の糞に来た *Proagoderus mouhoti* 成虫
26 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos



糞の下に潜る *Proagoderus mouhoti* 成虫
26 Jul. 2009 Vientiane Capital, Laos



糞を転がす食糞性コガネムシの一種
28 Jul. 2010 Dong Makkai, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Proagoderus mouhoti* 成虫
24 Jun. 2010 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Onthophagus* spp.
17 Feb. 2010 Pakse New Market, Champasak Laos



Onthophagus spp. の素揚げ
30 May 2009 Dong Makai Market, Vientiane Capital, Laos



乾季の水田で糞虫掘りをする女性
24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



土中より出てきた *Onthophagus*. sp.
24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



女性が採集していた糞虫
24 Nov. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



Catharsius birmanensis
22 Apr.2010 撮影 Laos



Coprins siamensis
30 Jun.2009 撮影 Laos



Coprins sinicus
01 Jun.2010 撮影 Laos



Digitonthophagus bonasus
22 Apr.2010 撮影 Cambodia



Liatongus rhadamistus ♂
01 Jun.2010 撮影 Laos



Microcopris reflexus
01 Jul.2009 撮影 Laos



Onitis sp.
30 Jun.2009 撮影 Laos



Onthophagus armatus
21 Jan.2009 撮影 Laos



Onthophagus recticornutus ♀
09 Sep.2009 撮影 Laos



Onthophagus sagittarius ♂
01 Jul.2009 撮影 Laos



Onthophagus seniculus ♂
01 Jul.2009 撮影 Laos



Onthophagus sp.
09 Sep.2009 撮影 Laos



Paracopris punctulatus
01 Jun.2010 撮影 Laos

LA	<u>Maeng chee noun, Chee noun deng</u>	
KH	<u>Khnyong krohom</u>	
TH	<u>Malang chinoon</u>	
VN	<u>Bo ray, Ray me</u>	<u>Bọ rầy, Rầy me</u>
JP	<u>Kurokogane</u>	クロコガネ属の複数種



Holotrichia sp.
02 Dec.2010 撮影 Loas



Holotrichia sp.とタケツトガ、コブミカンの葉と一緒に揚げた料理
16 Apr. 2010 Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長 15~35mm。体は一様に単調な褐色から黒色で、前胸の前縁は後縁よりやや短い、全体的には横長の楕円形である。種によって全体につやのある種もいるが、つやのない種が多く、体色による種内の個体変異はほとんどない。

幼虫は表面に近い浅い土中で生活し、植物の根を食べて育つ。成虫は日中も活動し、種々の植物の葉を食べる。一般に強い走光性があり、発生期にはよく明りに飛来する。活発に飛ぶのは夕刻からで、暗くなると明りに集まるが、その時間帯は比較的早く、深夜になるとほとんど集まらなくなる。

利用

成虫が食用利用される。揚げる、炒めるなどの方法で食べる。庭先に設置したライトなどで採集する。*Holotrichia* 属の他、*Anomala* 属や *Apogonia* 属、*Lepidiota* 属の食草性コガネムシについて利用が確認されている。ラオスでは *Holotrichia* 属が、タイ北東部では *Anomala antique* がよく利用される。カンボジアでは一部の地域でのみ利用される。

(参考文献)

日高敏隆 監, 石井実・大谷剛・常喜豊 編 (1998) 日本動物大百科 第10巻 昆虫Ⅲ, pp.113-114. 平凡社.

三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, pp.78-79. 八坂書房.



Holotrichia sp.
28 Jul.2010 Dong Makai, Vientiane Capital, Laos



市場で売られる *Holotrichia* sp.
10 Jun. 2007 New Nong Neow Market, Vientiane Capital, Laos



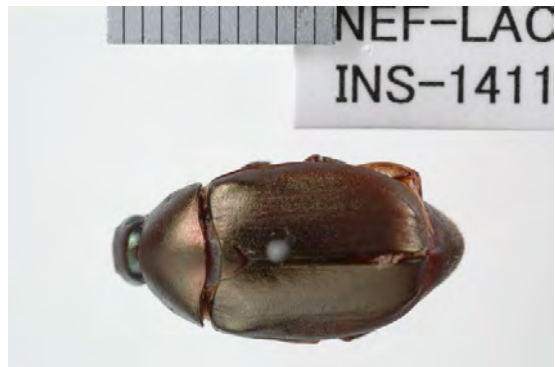
揚げた *Holotrichia* sp.
13 Feb. 2010 Dong Makai Market, Vientiane Capital, Laos



Anomala antiqua
02 Dec.2010 撮影 Cambodia



Anomala sp.1
02 Dec.2010 撮影 Cambodia



Anomala sp.2
02 Dec.2010 撮影 Laos



Apogonia cribricollis
02 Dec.2010 撮影 SCambodia



Lepidiota bimaculata
02 Dec.2010 撮影 Vientiane, Laos

Xylotrupes gideon tonkinensis

コウチュウ目

コガネムシ科

LA	<u>Maeng kham</u>	
KH	<u>Kanh chae</u>	
TH	<u>Malang kham</u>	
VN	<u>Kien vuong</u>	<u>Kiến vương</u>
JP	<u>Gideon-hime-kabuta</u>	ギデオンヒメカブト



ギデオンヒメカブト 成虫
04 Nov. 2008 Takeo, Cambodia



揚げたギデオンヒメカブトの成虫
12 Sep. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長オス 35~80、メス 28~55mm。体は全体に赤褐色から黒色でつやがある。メスには角がないが、オスは頭頂からと前胸背の中央部から顕著な角が出、それぞれの角の先は二又型になっている。大きな個体は、前胸背の角がとても長いが、小さな個体は角も小さく、とくに前胸背からの角が矮小化し、極小の個体では頭部の角より短くなる。メスの前胸背は全体に点刻に覆われ、つやがないように見える。メスは 50 程度の卵を産み、卵は 3 週間ほどでふ化、幼虫は 2 年ほどかけて柔らかい朽ち木など腐食した植物質を食べて蛹になる。成虫は樹液などをとって 2~4 ヶ月ほど生きる。時には樹液の出る木に数十個体が集まることがある。また、走光性が強く、夜間明かりに飛来する。成虫の体に触れると、腹節を伸び縮みさせて「シュー、シュー」と発音する。

利用

幼虫、蛹、成虫が食用利用される。ラオスでは成虫をよく食べる。成虫は上翅をとって、揚げる、焼く、炒るなどして食べる。普通は腹部のみ食べるが、身は少なく、それほど人気のある食用昆虫ではない。幼虫と蛹はココナッツミルクに浸けた後に焼いて食べる。

食用利用以外では、タイ北部でオスを使った昆虫相撲（闘虫）が盛んである。相撲用の成虫も販売されている。

(参考文献)

野中健一 (2005) 民族昆虫学・昆虫食の自然誌, pp.113-120. 東京大学出版会.

野中健一 (2009) 虫はごちそう! 自然と生きる, pp.97-99. 小峰書店.

三橋淳 (2010) 昆虫食古今東西, pp.143-145,251. 工業調査会.



ギデオンヒメカブト 成虫メス
26 Nov.2007 Vientiane Capital, Laos



上翅をはがして売られるギデオンヒメカブト
10 Oct. 2009 Vientiane Capital, Laos



昆虫相撲用に販売されるオスの成虫
19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



昆虫相撲用に販売されるオスの成虫
19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



昆虫相撲を楽しむ地元住民
19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



豪快に相手を投げるオスの成虫
19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand

LA	<u>Tap tao, Maeng nieng,</u>	
	<u>Maeng cheid</u>	
KH	<u>Khonteh long, Dong kam bot</u>	
TH	<u>Doung ding</u>	
VN	<u>Bu nieng</u>	<u>Bù niềng</u>
JP	<u>Fuchitori-gengprou</u>	フチトリゲンゴロウ



Cybister limbatus(フチトリゲンゴロウ)成虫
22 Jul.2009 撮影 Laos



Cybister sp.の幼虫
28 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジア、中国、台湾、日本（南西諸島）フィリピン、インド、ネパールなどに分布。体長 32~35mm。体は全体に長卵形で、北海道、本州、四国、九州などに分布するゲンゴロウよりやや幅広い。背面はやや褐色を帯びた黒色で光沢があり、前胸背の側縁から上翅側縁にかけて黄褐色の縁取りがある。腹面は一様に黒い。卵は一つずつ水生植物の組織内に産みつけられる。幼虫期などの生態は分かっていないが、飼育例から幼虫は 1 ヶ月ほどで 2 回脱皮した後に上陸し、地中に数~10cm ほど潜り蛹化して成虫になる。新成虫は上翅などが十分固まるまで蛹室内に留まり、その後地上に出て水中生活に入る。

利用

本種に限らず、*Cybister* 属のゲンゴロウ類全般を食用利用する。成虫は各国で利用されるが、幼虫の利用を確認したのはラオスのみである。成虫は主に揚げるか炒めて食べる。その際、硬い上翅は取り外す。市場ではガムシ類に混じって売られていることが多い。幼虫は炒める、煮る、蒸し焼きにするなどして食べる。幼虫を単独で利用することは稀で、普通はヤゴやオタマジャクシ、エビなど他の水生小動物と一緒に調理する。

成虫は手網やザルを使ってすくい捕るか、ライトトラップで採集する。幼虫は手網やザルですくい捕る。乾季に水田周辺の水域が消失すると、残った水たまりなどで成虫が多数見られる。

(参考文献)

森正人・北山昭（1993）図説 日本のゲンゴロウ，pp.154-156. 文一総合出版.



Cybister sp.成虫の側面
06 Sep. 2009 Dong, Vientiane Province, Laos



水田内を泳ぐ *Cybister* sp.
24 Jul. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



Cybister sp.の交尾(上がオス)
27 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



臭い液を出す
06 Sep. 2009 Dong, Vientiane Province, Laos



Cybister sp.の卵
12 Sep. 2010 Sivilay, Vientiane Capital, Laos



生息環境 水田
30 May 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



Cybister sp.成虫 ガムシ類と混じっている
28 Jan. 2013 Thoag Mang, Vientiane Province, Laos



Cybister sp.幼虫 ヤンマ科のヤゴも混じる
Jan. 2013 Lak14 Market, Champasak, Laos



幼虫の炒め物 ヤゴも混じる
19 Jan. 2013 Lak14 Market, Champasak, Laos



手網による採集
26 Nov. 2009 Dong Bong, Vientiane Capital, Laos



庭先のライトトラップ
24 Jul. 2008 Mai Haiyone, Vientiane Province, Laos



ヒメフチトリゲンゴロウ *Cybister rugosus*
01 Sep. 2008 撮影 Laos



Cybister sp. 1
01 Sep. 2008 撮影 Laos



Cybister sp. 2
2007 Vientiane Capital, Laos



トビイロゲンゴロウ *Cybister sugillatus*
2 Jul. 2009 Laos



Cybister tripunctatus ssp.
2 Sep. 2009 Laos

Hydrophilus bilineatus cashimirensis

コウチュウ目

ガムシ科

LA	Tap tao, Maeng cheid	
KH	Khonteh long	
TH	Malang neang	
VN	Dien dien	Điện điển
JP	Kogata-gamushi	コガタガムシ



Hydrophilus bilineatus cashimirensis
05 Oct. 2010 Laos



Hydrophilus sp. 幼虫
25 Jun. 2010 Dong Makai, Vientiane Capital, Laos

基本情報

体長 35mm 前後。体は黒色でつやがあり卵型だが他種より全体に細長い。腹部の後足の間から後方に伸びる棘状突起は、付け根が細く、第3腹節板を少し越える。似た種類に *Hydrophilus cavisternum* がいる。成虫は水草などにつかまり、じっとしていることが多い。雑食性であるが普段は水草などの植物質のものを食べ、繁殖期には動物質をとるようになる。メスは水中の植物片を使って水面付近に「ゆりかご」と呼ばれる卵の詰まった卵囊をつくる。卵囊内には数十個の卵が産みつけられる。卵は2週間ほどでふ化すると考えられ、幼虫は、大きなあごで生きた小動物捕らえて食べる肉食である。2回脱皮後に上陸し、土中にもぐり、蛹化し成虫になる。新成虫は上翅などが十分固まるまで蛹室内のとどまりその後地上に出て水中生活に入る。

利用

同属の *H. cavisternum* なども含め、成虫を食用利用する。主に揚げるか炒めて食べる。その際、硬い上翅や腹面の棘は取り外す。幼虫はほとんど利用しないが、ラオスの市場ではヤゴやカエル、エビなどの水生小動物類に混じって売られていることがある。

成虫は手網やザルを使ってすくい捕るか、ライトトラップを使って採集する。

ガムシ類の成虫はゲンゴロウ類と同様の現地名で呼ばれ、区別されない。ラオスでは一般的に *Hydrophilus* 属（ガムシ）と *Cybister* 属（ゲンゴロウ）は同種の雌雄であると認識されている。ガムシはオスと認知されているが、腹部にある棘状の突起を生殖器と誤認しているようだ。

(参考文献)

都築祐一・谷脇景徳・猪田利夫 (1999) 水生昆虫完全飼育・繁殖マニュアル, pp181-189. データハウス.



Hydrophilus sp. 成虫
06 Sep. 2010 Dong, Vientiane Province, Laos



Hydrophilus sp. 幼虫
25 Jun. 2010 Dong Makai, Vientiane Capital, Laos



Hydrophilus sp. 成虫
29 Nov. 2009 Dong Makai Market, Vientiane Capital, Laos



揚げた *Hydrophilus* sp. 成虫
06 Nov. 2008 Neak Loeung, Kandal, Cambodia



Hydrophilus bilineatus cashimirensis 側面 腹面には棘がある
27 Sep. 2010 Cambodia



Hydrophilus cavisternum
04 Oct. 2010 撮影 Laos

LA	<u>Maeng khap</u>	
KH	<u>Kom phem</u>	
TH	<u>Malang tub</u>	
VN	<u>Kim quit</u>	<u>Kim quit</u>
JP	<u>Midori-futo-tamamushi</u>	ミドリフトタマムシ類



ミドリフトタマムシの一種
27 Nov. 2007 Vientiane Capital, Laos



Sternocera sp.
10 Sep. 2010 Chaleun Souk, Savannakhet, Laos

基本情報

体長 30~40mm 程度の大型タマムシ類。オスよりもメスの方がやや大きい傾向にある。体型は甲高のボリュームのある涙型、上から見ると頭部は盛り上がった前胸の下にやや隠れて位置している。前胸は全体にスポット状の凹みがあるが、上翅にはほとんど凹凸がない。触角や脚のふ節は太い。全体に明るい金緑色の金属光沢で、種によっては触角や脚は赤茶色。また、羽化したての個体は全身に黄色の粉を散布している。ミドリフトタマムシ *Sternocera aeguisignata* やアカアシフトタマムシ *S. ruficornis* など、インドシナ地域によく似た種が数種分布している。詳しい生態は解っていないが、本種を含むフトタマムシ類は地中で植物の根を食べて育つことが知られる。成虫は昼行性で、植物の花粉や葉を食べる。天気の良い日に良く飛び回るが低木や草本にとまることが多く、よく目につく種の一つといえる。

利用

成虫を食用利用する。市場では稀に見かける。上翅を取り除き、揚げる、火で炙る、炒るなどして食べる。採集は木についているものを手で掴む、木から揺すり落とすなどする。カンボジアでは養殖するという情報もあるが、発生木を守る程度らしい。

(参考文献)

秋山黄洋・大桃定洋 (2000) 月刊むし・昆虫大図鑑シリーズ 4 世界のタマムシ大図鑑. むし社.
三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, p.79. 八坂書房.

LA	Maeng nam fon	
KH		
TH	Doung creem, Doung hnoud yao	
VN	Xen toc	Xén tóc
JP	Kamikirimushi	カミキリムシ類



オオキバノコギリカミキリ *Dorysthenes walkeri*
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



トビヒゲミヤマカミキリ *Hoplocerambyx spinicornis*
29 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos

基本情報

成虫の体長は、大きい種で 40~70mm、小さい種では 3mm 程度であるが、よく利用されるのは 30mm 以上の中大型種である。一般に体はやや細長く円筒形をしたものが多く、甲虫類の中でもとくに触角が長いことが特徴で、ふつうオスのほうがメスより長い。体に触れると、前胸板後縁の裏側と中胸の発音板のやすり面をこすり合わせて「キイキイ」と音を出す。触角はふつう 11 節で、第 2 節が玉状になる。ふ節は見掛け上 4 節である。体の小さい種はふつう 1 年で成虫になるが、大型の種は 3~5 年かかるものもある。ほとんどの種が、樹木などの植物体に穿孔しこれを食べて育つ。幼虫は円筒形で細長く、枝の中の空洞に収まっている様子から、日本では「てっぽう虫」と呼ばれる。

利用

大型種の幼虫、蛹、成虫を食用利用する。市場では稀に成虫を見かけるが、カミキリムシのみで売られていることはない。成虫は揚げる、炒る、炙るなどして食べる。上翅などの硬い部分は食べない。タイではクワカミキリの幼虫と蛹を揚げる、バナナの葉に包んで焼くなどして食べる。

走光性が強い種はライトトラップで採集する。ラオスでは、オオバノコギリカミキリ *Dorysthenes walkeri*、トゲヒゲミヤマカミキリ *Hoplocerambyx spinicornis*、アオスジカミキリ *Xystrocera globosa*、オオシロスジカミキリ *Batocera davdis* の成虫利用を確認した。

(参考文献)

日高敏隆 監, 石井実・大谷剛・常喜豊 編 (1998) 日本動物大百科 第 10 巻 昆虫Ⅲ, pp.141-146. 平凡社.
三橋淳 (2008) 世界昆虫食大全, p.79. 八坂書房.

Hypomeces squamosus

コウチュウ目

ゾウムシ科

LA	<u>Maeng sang</u>	
KH	<u>Me ambok</u>	
TH	<u>Malang kom tong</u>	
VN	<u>Cau cau xah</u>	<u>Câu cầu xanh</u>
JP	<u>Zoumushi</u>	<u>Family</u> ゾウムシ



Hypomeces squamosus
28 Nov.2007 撮影 Cambodia



Hypomeces squamosus バナナの葉で包んだものが売られていた
18 Feb. 2010 Pakse New Market, Champasak, Laos

基本情報

成虫の体長は、10mm 前後。体は全体に楕円形で上翅の先は尻つぼみにとがっている。口吻は太く短い。新鮮な成虫は全身を光沢のある緑色の鱗片で覆われるが、次第にこすれて禿げてしまう。鱗片の色は地域によって、緑、赤胴色、紫、灰色の間の変化があるが、緑色ものが最も多い。平地から低山地にかけて、道脇の樹木の葉上でふつうにみられる。畑などの人工的な環境にも生息し、フタバガキやマメ科の植物につくが、食樹はあまり限定されない。

利用

ラオスとカンボジアでは成虫を食用利用する。主に揚げて食べる。長い柄の虫網などで木の上にいるものを採集する。

(参考文献)

Maeshall, G.A.K. (1916) Fauna of British India.

Cryptotrachelus spp.

コウチュウ目
オオサゾウムシ科

LA	<u>Maeng kwang</u>	
KH		
TH	<u>Duang mai pai</u>	
VN	<u>Duong tre</u>	<u>Đuông tre</u>
JP	<u>Oo-osazoumushi</u>	オオオサゾウムシ属の複数種



Cryptotrachelus sp. 成虫
09 Sep. 2010 Thating Hang, Savannakhet, Laos



Cryptotrachelus sp. 幼虫 左写真と同種かは不明
24 Sep. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

成虫の体長は、15~30mm。体は全体につやのある朱色で、頭部や脚は黒いものもある。前胸背にも黒色斑を持つものもある。上翅の点刻列は明瞭な溝になり黒い線に見える。メスの前脚は中脚・後脚とほぼ同長であるが、オスではしばしば発達し顕著に長くなり、脛節の内側には朱色の微毛列を備えている。幼虫は、ウジ虫型で、頭部は茶褐色、体は黄褐色で脚はない。幼虫はタケ類を食べ、内側から材部を食べ進み、ときには外壁に達し穴をあけることもある。成長した幼虫は、節の中に木くずで簡単な部屋を作りその中で蛹になり羽化する。

利用

ラオス、タイでは幼虫を食用利用する。主に揚げて食べる。ラオスの聞き取りでは、竹食性のゾウムシは幼虫の皮膚が柔らかく、次項で紹介するヤシ食性のヤシオオオサゾウムシよりもおいしいとされていた。採集は竹林などで、竹の中にいる幼虫を探す。



Crytotrachelus sp. 成虫
03 Oct. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



幼虫の入る竹
14 Oct. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



幼虫が入る若い竹
24 Sep. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



左写真の竹内にいた幼虫
24 Sep. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

Rhynchophorus ferrugineus

コウチュウ目
オサゾウムシ科

LA	<u>Duang ton tan, Maeng kwang</u>	
KH		
TH	<u>Duang sakoo</u>	
VN	<u>Duong dua</u>	<u>Đuông Dừa</u>
JP	<u>Yashi-oo-osazoumushi</u>	<u>ヤシオオオサゾウムシ</u>



ヤシオオオサゾウムシ
17 May 2009 Vientiane Capital, Laos



コブミカンの葉と一緒に揚げた幼虫
27 Jun. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos

基本情報

東南アジアからインド、中国、台湾、日本(沖縄)、パプアニューギニアに分布。成虫の体長は、22~35mm。体はコメ粒型で、本来はつやがある黒色。頭部や触角の先端節は朱色、前胸背や脚は朱色の部分がある。前胸背は全体の朱色地に大小の5~8の黒斑がある。上翅は一樣に黒色で、点刻列が明瞭な溝になっている。幼虫は、ウジ虫型で、頭部は茶褐色、体は黄褐色で脚はない。幼虫はヤシ類を食べ、材部を粉状にする。終令幼虫は、ヤシの繊維質を残して集めた蛹室を作りその中で蛹になり羽化する。

利用

ラオス、タイでは幼虫と蛹を食用利用する。主に揚げて食べる。食感、味はフライドポテトに近い。オウギヤシの害虫で、本種の入った枯れかけの木からまとめて採集する。不定期だが、市場でも稀に見かける。タイやラオスの大学で養殖の研究が進められている。

(参考文献)

林匡夫・森本桂・木元新作(1984) 原色日本甲虫図鑑(IV), p.347. 保育社.
東清二 監修(2002) 琉球列島産昆虫目録 増補改訂版, p.282. 沖縄生物学会.

LA	<u>Duang mai phai, Duang mae</u>	
KH	<u>Dong kau neang</u>	
TH	<u>Rot duan, Duang mai pai,</u> <u>None mai pai</u>	
VN		
JP	<u>Taketsutoga</u>	タケツトガ



タケツトガ
17 Nov. 2008 撮影 Laos



コブミカンの葉と一緒に揚げた幼虫 10,000kip(約 100 円)/皿
11 Nov. 2008 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

成虫の体長は、オスで 20~30mm、メスはやや大きい。翅は黄色みを帯びた褐色で、前翅には茶色の斑紋や小斑点がある。腹部は後半部分が黒ずんでいる。成虫は竹の節間から夜間に出て、その後交尾、産卵する。産卵後 1 週間ほどで成虫は死ぬ。卵は、タケノコの表面にまとめて産みつけられる。ふ化した幼虫は、一列になり集団で若竹部分に移動し節間に孔をあけ中に入る。成長した幼虫は体が白くなり、竹の中から羽化後成虫になって外に出るための孔をあける。幼虫はおよそ 10 か月で蛹になる。蛹は赤褐色で 2cm ほどの大きさ。竹の節間の中にまとまってぶら下がり、40~60 日を経て成虫になる。

利用

市場での出現頻度が高い食用昆虫の一つで、幼虫を食べる。ラオス、タイでは広く利用される。カンボジアでは一般的な食用昆虫ではないが、タイの国境付近ではよく利用される。主に揚げて食べる。スナック感覚で、ビールのつまみとしても人気が高い。

採集は竹林で行う。本種に寄生されて枯れかけた鞘を探し、竹の下部に直径 2mm 程の侵入孔があれば、その節を大きく割って中に幼虫がいるか確認する。中にいることを確認したら、侵入孔より一つ下の節を切って竹を倒し、幼虫を採集する。1 本の竹からコップ 1 杯ほどの収穫がある。

(参考文献)

梅谷 敏二 (2004) 虫を食べる文化誌, pp.148-150. 創森社.

野中 健一 (2005) 民族昆虫学・昆虫食の自然誌, p.79. 東京大学出版会.



市場で売られる生体

19 Nov. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



プラスチックのコップに入れて売られる生きた幼虫

19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



幼虫が入った竹

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



幼虫のスナック

20 Sep. 2009 Bokeo, Laos



竹林での採集

21 Sep. 2009 Huay Khom Nok, Chiang Rai, Thailand



幼虫の有無の確認 中に見えるのは幼虫

21 Sep. 2009 Huay Khom Nok, Chiang Rai, Thailand



竹を割ると中に幼虫がうごめく

21 Sep. 2009 Huay Khom Nok, Chiang Rai, Thailand



竹内にいた幼虫

21 Sep. 2009 Huay Khom Nok, Chiang Rai, Thailand

LA	<u>Duck dae morn</u>	
KH	<u>Dok dua</u>	
TH	<u>Duk dae mai</u>	
VN	<u>Nhong tam</u>	<u>Nhông Tằm</u>
JP	<u>Kaikoga</u>	カイコガ



カイコガ蛹

12 Sep 2007 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos



茹でたカイコガ蛹

21 Jun. 2009 Hou Kua Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

成虫の開翅長は 180~230mm。体と翅は全体に白い鱗粉覆われている。触角は櫛の歯状で、オスの前翅の先はメスよりやや突出し、腹部はより小さい。幼虫は一般的な品種では体が白色で終令では体長 6~7cm、体重 5~6g になる。メスは 500 程度の卵を産み、ふ化した幼虫はクワの葉だけを食べ、4 回の脱皮を経て 5 令で繭を作る。繭は 2~3 日で完成し、老熟幼虫は繭の中で蛹になる。蛹は 2 週間ほどで羽化する。

幼虫は行動範囲が狭く、自分で歩いて餌を探そうとせず、枝や葉にしがみつくこともできない。成虫は羽ばたくことはできるが、飛ぶことはできない。口は退化していて何も食べない。

利用

最も利用する食用昆虫の一つで、市場では蛹が通年見られる。揚げる、焼く、茹でるなどして食べる。独特の臭いがある。ラオスでは幼虫の糞を乾燥させた虫糞茶（ちゅうふんちゃ）も流通しているが、一般的ではない。

養蚕で廃物となったものが広く流通しているため、供給は安定している。

(参考文献)

日高敏隆 監, 石井実・大谷剛・常喜豊 編 (1997) 日本動物大百科 第9巻 昆虫Ⅱ, pp.87-89. 平凡社.

野中健一 (2007) 虫食む人々の暮らし, p.27. 日本放送出版会.



市場の蛹

03 Nov. 2008 Central Market, Phnom Penh, Cambodia



揚げた蛹

10 Jun. 2007 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos



虫糞茶パッケージ

21 Sep. 2011 Talat Sao, Vientiane Capital, Laos, Laos



虫糞茶 ティーバッグの中身

21 Sep. 2011 Talat Sao, Vientiane Capital, Laos, Laos

LA	<u>Douang, Duck dae morn ka beua, Ka beua</u>	
KH		
TH	<u>Duk dae mai pa</u>	
VN		
JP	<u>Yamamayu</u>	ヤママユガ属の一種



左から幼虫、蛹、繭

26 May 2009 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos



成虫と繭

26 May 2009 Tha Heua Market, Louang Phrabang, Laos

基本情報

成虫の開翅長は 130mm 前後、体や翅は全体に黄褐色の鱗粉で覆われる。4 枚の翅のほぼ中央には円形の鱗粉を各部分があり、各翅の外縁 1/4 の部分に褐色の直線と淡褐色の波打つ線がある。ふ化した幼虫は、体色が黄色で黒い線や長い毛を粗く纏い、成長するに従って、薄い緑色になり体の側方中央の線と気紋が目立つようになり、太短い体型になる。終令で体長 70~80mm、体重 17~20g。繭は乳白色で長径 18mm、蛹は黄褐色から暗褐色で 14~15mm 程度。メスは植樹の小枝などに 5~20 ほどの卵塊を産みつける。幼虫は 4 回の脱皮を経て終令になり、周囲の葉を粗末に集め、繭を作る。1 つの繭からは、長さ 600~700mm の糸がとれる。

利用

ラオスで蛹を食用利用する。市場では繭ごとあるいは繭から取り出した蛹が売られているが、一般的な食用昆虫ではない。主に揚げて食べる。

(参考文献)

日高敏隆 監, 石井実・大谷剛・常喜豊 編 (1997) 日本動物大百科 第9巻 昆虫II, pp.87-89. 平凡社.

Sphingidae spp.

チョウ目
スズメガ科

LA	<u>Ka bee, Cha ruad</u>	
KH		
TH	<u>Pee seu cha ruad</u>	
VN		
JP	<u>Suzumega</u>	スズメガ科の複数種



成虫

31 Jun. 2010 Dong Borng, Vientiane Capital, Laos



スズメガ類とセミ類を揚げた料理

01 Mar. 2009 Dong Makkai Market, Vientiane Capital, Laos

基本情報

中大型の蛾、成虫の開翅長 30~150mm 程度で、翅は細長く前翅の方が後翅より明らかに長い。胴は太く全体に流線型で、胸筋が発達し飛ぶ力が強い。全身が大量の鱗毛で覆われて、触れるとよく脱落する。チョウのような細長い口吻を持ち、飛びながら花の蜜をすうのに適している。種によって、前胸背や翅にさまざまな模様があり、一般に前翅は地味で、後翅がより明るい色をしている。幼虫は、典型的な芋虫型で体表に目立った毛はなく、腹部後方の背面に顕著な 1 本の棘（尾状突起）を持つのが特徴である。成虫は夜行性の種が多いが、日中や夕刻に活発に活動する種もいる。飛ぶのが速く、時速 50km に達する種もいる。夜間、明りによく集まり、気温が下がると朝日が昇ってもそのまま残っているものが多い。幼虫は、若令の頃から単独生活で、さまざまな植物の葉を食べて育つ。幼虫に触れると、頭部と胸部を持ち上げ左右に強く振って威嚇する。老熟すると多くの種は土中に潜り、繭は作らず蛹になる。

利用

ラオスで成虫の食用利用を確認したが、市場では稀に売られている程度である。揚げる、炒るなどして食べる。ライトトラップに飛来したものを集めるが、スズメガ類を選り分けるわけではなく、他の昆虫と一緒に調理して食べる。

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、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（リングガイ）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。

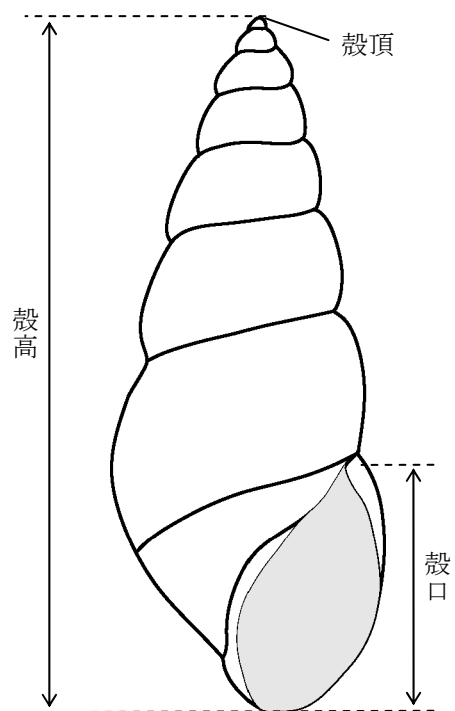
インドシナ半島で最も利用されている貝は、おそらくスクミリングガイとタニシ類である。これらは水田、湿地、湖沼などに多く生息し、いずれも身近な水域で簡単に採集できることが利用頻度の高い理由である。家の前の水域において、昼食や夕食のおかずとして必要分だけ採集する人の姿も何回か見かけたことがある。スクミリングガイは中南米原産の外来種だが、インドシナ半島では広く分布し、現地では最も利用される貝の一つとして地位を確立している。しかし、一方で稲を食害することも知られ、被害が多数報告され問題となっている。スクミリングガイとタニシ類以外には、カワニナ類や二枚貝、陸生の巻貝などもふつうに食用利用される。市場や屋台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グ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。

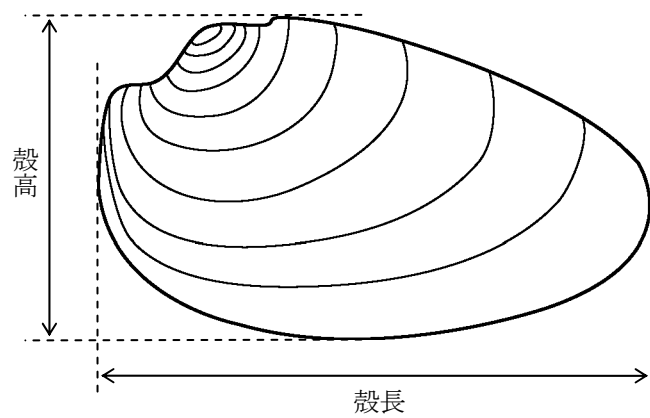


貝類形態

(卷貝)



(二枚貝)



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

*Cyclophorus* sp. (cf. *sogmaensis*)

23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos

*Cyclophorus* sp. (cf. *sogmaensis*) 上

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。

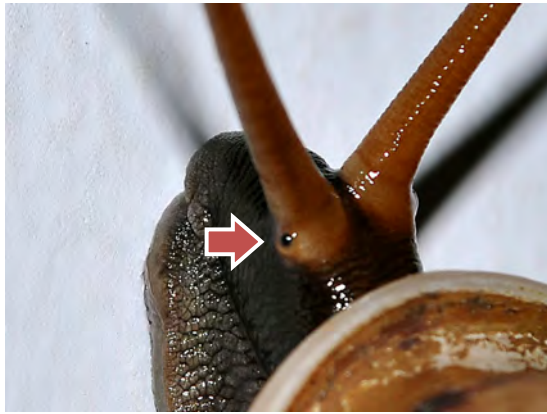
林内の木などについた個体を、手づかみで集めて採集するらしい。

(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・濱谷巖・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. ビーシーズ.



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



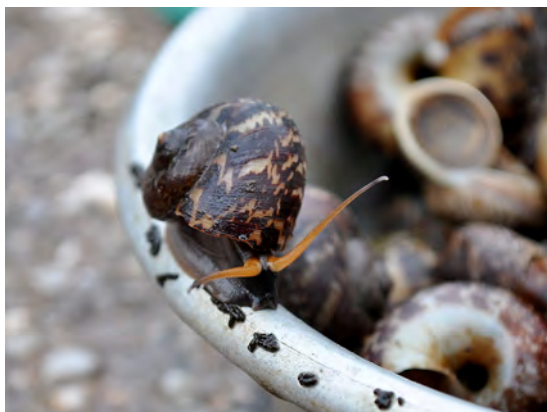
市場で売られる *Cyclophorus* sp. 2
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



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



Cyclophorus sp. 2
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



Cyclophorus sp. 2
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



Cyclophorus sp. 1
23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



Cyclophorus sp. 1 上
23 Jul. 2010 Near Wat Phou, Champasak, Laos



Cyclophorus sp. 2
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



Cyclophorus sp. 2
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



Cyclophorus sp. 3
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos



Cyclophorus sp. 3
14 Sep. 2011 Kok Market, Khammouane, Laos

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



スクミリンゴガイ

17 Feb. 2010 Song, Champasak, Laos



串焼き

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ある。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. ビーシーズ.

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



スクミリングガイのアルビノ個体
14 Nov. 2008 Napuhey, Vientiane Province, Laos



スクミリングガイの交尾
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



市場で山積みされたスクミリングガイ
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グガイ
28 Jul. 2008 Thong Khan Kham Market, Vientiane Capital, Laos



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



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



豚の餌にもなる
20 Dec. 2010 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



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



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



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



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



Pila sp. 2
05 Jan. 2009 Kampong Cham, Cambodia



Pila sp. 3
06 Jan. 2009 Vi hear Kphours, Kampong Cham, Cambodia



Pila sp. 4
30 Jan. 2009 Traw Paing Rong, Takeo, Cambodia

LA	<u>Hoy choup</u>	
KH	<u>Kchau k' hai, Kchau dong,</u> <u>Kchau tnaot</u>	
TH	<u>Hoy khom</u>	
VN	<u>Oc dang</u>	<u>Ốc dăng</u>
JP	<u>Tanishi</u>	タニシ科の複数種



Filopaludina (Filopaludina) sp. 1
05 Jan. 2009 Kampong Cham, Cambodia



タニシを煮込んだ料理
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・濱谷巖・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. ビーシーズ.
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. ビーシーズ.



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



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



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



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



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



採集した跡 泥の表面は削れている
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



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



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.1 *Filopaludina (Filopaludina) sumatrensis* subsp. 1
17 Feb. 2010 Song, Champasak, Laos



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



マキシジヤムタニシ(黒住, 仮称) *Filopaludina (Siamopaludina) maekoki*
24 Jun. 2009 Phonekeo, Vientiane Province, Laos



マキシジヤムタニシ類 *Filopaludina (Siamopaludina) sp. (cf. martensi)*
17 Feb. 2010 Dao Heuang Market, Champasak, Laos



マキシジヤムタニシ類
Filopaludina (Siamopaludina) martensi cambodjensis



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(黒住, 仮称)の一種 sp.1 *Mekongia* sp. 1
18 Jul. 2010 Near Central Market, Kampong Cham, Cambodia



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



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

LA	<u>Hoy lekchan</u>	
KH	<u>Cha chraing</u>	
TH	<u>Hoy chedi</u>	
VN	<u>Oc len</u>	<u>Óc len</u>
JP	<u>Tougata-kawanina</u>	トウガタカワニナ科の複数種



スミカワニナ属(黒住、仮称)の一種 *Brotia manningi*
10 Jun. 2009 撮影 Xiengngeun, Louang Phabang, Laos



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ある。

利用

タニシやスクミリンゴガイと比較すると、出現頻度は低いですが、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. ビーシーズ.



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*)

有肺目

マラッカベツコウマイマイ科

LA	<u>Hoy khao leuane, Hoy satang</u>	
KH	<u>Kchong hien, Kchong dua</u>	
TH	<u>Hoy duea</u>	
VN	<u>Oc mo</u>	<u>Ốc mõ</u>
JP	<u>Neptune-oomaimai</u>	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)

バナ 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 sp. (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 sp.
20 Jan. 2013 Noun Market, Champasak, Laos



Hemiplecta 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.

イシガイ目

イシガイ科

LA	<u>Hoy kii, Hoy xai</u>	
KH	<u>Krom</u>	
TH		
VN	<u>Ngao</u>	<u>Ngao</u>
JP	<u>Ishi-gai</u>	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

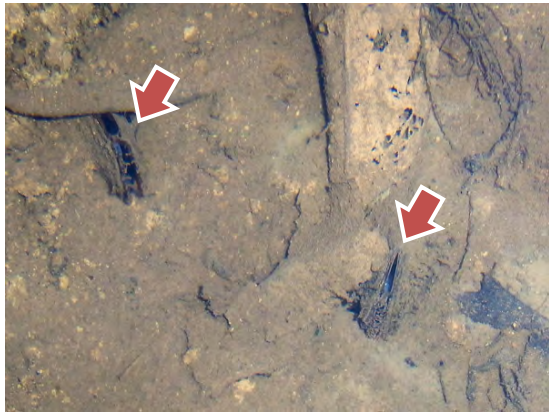
殻ごとタマリンドの葉と一緒に煮て食べる。ビールのつまみによく食べられる。採集は主に河川で行われ、手掴みや手網を使って行われる。

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)

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.66. ビーシーズ.

山田真弓・斎藤寛・田近謙一・奥谷喬司・瀧巖・馬場菊太郎 著,内田亨 監 (1999) 動物系統分類学 5 (上) 軟体動物 (I), p.308. 中山書店.



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



ナンバンイシガイ(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



ツバ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.

マルスダレイガイ目

シジミ科

LA	<u>Hov kii, Hov xai, Hov lep</u>	
	<u>maa</u>	
KH	<u>Liah bang</u>	
TH	<u>Hov sai</u>	
VN	<u>Hen</u>	<u>Hén</u>
JP	<u>Shizimi-gai</u>	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



市場で売られるシジミ類

03 Nov. 2008 Central Market, Phnom Penh, Cambodia



道端で売られるシジミ類

14 Sep. 2007 Siem Reap, 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



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.1 *Corbicula* sp. 1
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。

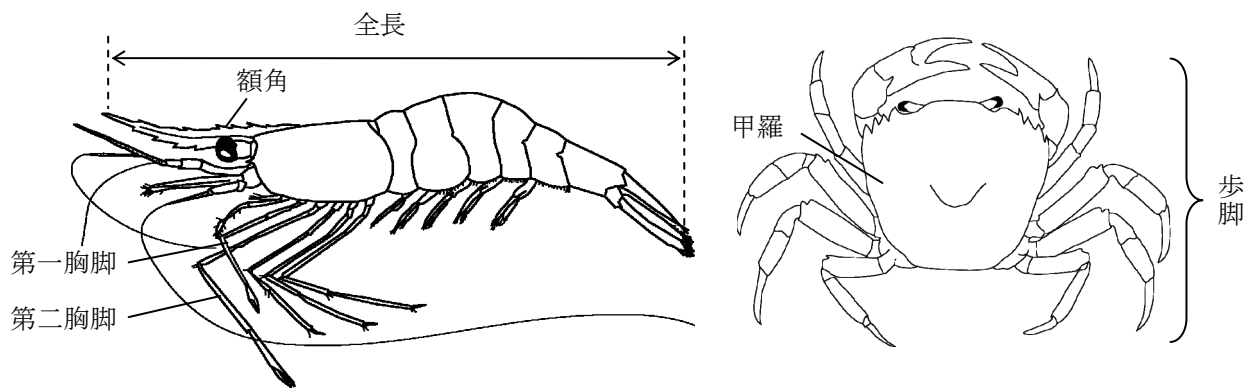
甲殻類ではエビ・カニ類が多く市場で売られており、日常的に利用されている。内陸部で利用される種の多くは淡水産で、テナガエビ類、サワガニ類を中心に広く食べられており、調査では 10 種近い甲殻類の利用を確認した。甲殻類は現地での同定が困難なため、実際にはこれを大きく上回る種が利用されていると推測される。大きな市場では海産のカニ類も取り扱われているが、本書では掲載していない。

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。

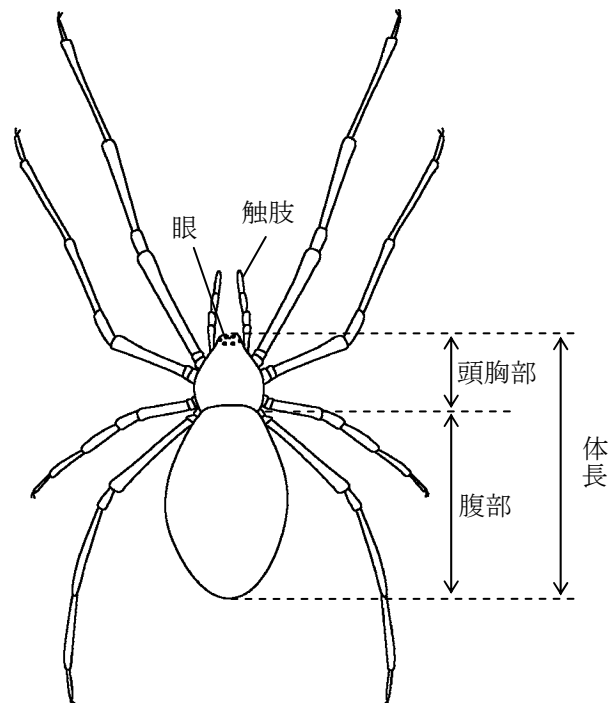
クモ類はオオツチグモ科、いわゆるタランチュラが食用利用される。市場では生きたものと調理されたもの両方が売られるが、後者の場合が多い。とくにカンボジアの一部の地域では好んで食べられており、市場で売られていることも珍しくない。主に丸ごと揚げて食べる。調査ではタランチュラ以外のクモ類の利用は確認していない。



甲殻類形態



クモ類形態



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



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、罟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



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

Macrobrachium rosenbergii

エビ(十脚)目

テナガエビ科

LA	<u>Khung kam ngai</u>	
KH	<u>Bon kong</u>	
TH	<u>Khung yai</u>	
VN	<u>Tom cang xanh</u>	<u>Tôm cang xanh</u>
JP	<u>Oni-tenaga-ebi</u>	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*, 日本比較内分沁学会ニュース, 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



オニテナガエビ

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



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

2008.Nov.03 Central Market, Phnom Penh, Cambodia



市場で売られるオニテナガエビ

16 Jan. 2013 Bang Lam Phoo Market, Khon Kaen, Thailand



オニテナガエビ炒め(中華料理店)

03 Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia

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



水路にいたカニ

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、樹に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、煮たてで作るペーストで、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。溪流に生息するものは釜などの罟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—魚の発酵製品の研究 (5) —. 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



メスの腹面

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ニ料理

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



溪流などでは主に罎を使って採集する
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
Feb.2010 Laos



Parathelphusidae: *Somanniathelphusa lacuvita* 背面
Feb.2010 Cambodia



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

Haplopelma sp.

クモ目
オオツチグモ科

LA	Bung	
KH	Aping krobai	
TH		
VN	Nhen	Nhện
JP	Oo-tsuchi-gumo (Tarantula)	オオツチグモ(タランチュラ)



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を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.



アシナガヒガシオツチグモの裏面
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



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



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



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



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

植 物

植物

水辺の幸の植物は身近な場所に生えている食用植物である。収穫するのに大きな手間もお金もかからず、留守を預かる老人や子供でも採集できる。これらは野生のものだけではない。人がどこから採ってきて人里に植えたものもある。他の植物との生育競争に負けてしまわないよう雑草刈りくらいの世話をする場合もある。採集する時にはよりおいしい実の株や沢山生る株を選択することもあるだろう。一見、勝手に育てとばかりに生やしておかれるものであるが、その植物がそこに生育できるのは多少とも人がかかわっているからである。水辺の幸の植物の多くは、そのような半栽培と呼ばれる扱いを受けていると思われる。現在もこの地域では食材の多くが水辺の幸が利用されている。2010年にラオスのビエンチャン県と特別市において家庭で使われる食材をアンケート調査したところ、植物食材はほぼ半分が水辺の幸植物であった。



海の幸でも山の幸でもない水辺の幸の植物は、このような場所で収穫される
ラオス、ビエンチャン郊外の水田地帯（乾期）

インドシナ地域は日本と同じく米を主食とする地域であるから集落の周辺には水田と稲作を支える貯水池や水路などの水場が多い。人々は貯水池に広がるミズオジギソウやアカバナスイレン、水田に生えるデンジソウやシソクサ、畦や川岸に生えるツボクサやクワレシダなど水辺とその周辺に自生している植物を利用している。こうしたインドシナの水辺は明るくて気温も高いので、水生植物が成長するにはとてもよい環境である。ヤーナーンやサメックのような陸生の植物は、集落の共有地である空き地やブッシュに生やしてあり、村のルールに従って利用される。また、利用頻繁の高いスパイスやハーブは自宅のホームガーデンにも生やしておかれる。そこは台所の続きのような実用的な庭で、キッチンガーデンと呼ぶほうがふさわしいかもしれない。

水辺の幸植物は味も多様である。ニンジンやキャベツなどの園菜からは得られない鮮烈な苦味や酸味を持つものが多い。特に苦味は強烈で、春の山菜以外では苦味食材を食べなくなった日本人にはなじみにくいものもあった。それでもラオスの年配の女性は、「近頃の若い者はあまり食べなくなったけれど、自分の子供の頃は『苦いものは体にいいのだから食べなさい』としょっちゅう言われたものよ」と言っていた。現地の文献には、食材としての利用法とともに伝統医療での利用法が示されている。医食同源とはこのことを指しているのではないかと思えるくらい、食用植物にはいちいち薬効が書かれていた。

中にはにわかに信じがたいものもあるが、近年の研究によって成分が抽出され、効果が証明されているものがいくつもあった。ここでは伝統療法についても記載に基づいて簡単に紹介する。インドシナの人々が多様な植物を食べてきた理由になっているかもしれないからである。ただし、薬効の真偽を確かめることは目的としないので、これをもとに薬用利用はしないでいただきたい。

水辺の幸の植物はインドシナを原産地とするものだけではなく、古い時代にアフリカから持ち込まれたものもあれば、比較的最近持ち込まれたと新大陸原産の植物もある。古くは根栽農耕文化を担ったタロやヤムの仲間も水辺の幸植物として地域に遺存している。水辺の幸植物の由来は様々であるが、人と関わった歴史が長い植物が多いように感じられた。本章ではこのように人々が見出し身近に置いて利用してきた水辺の幸の植物種を、できるかぎり分類学的に正しく記録しようと試みた。植物のラオス語名はラオス大学理学部の協力を得て、“Mike Callaghan (2004), Lao Plants listed by botanical, common, & regional / Asean names with Lao names & Lao script” に依って記載した。カンボジア語名は王立ブノンペン大学理学部の指導により、“Pauline Dy Phon (2000), Dictionary of Plants used in Cambodia” に基づいた。タイ語は Flora of Thailand にあるタイ中央部とメコン河流域である東北部での呼び方を引用した。日本語名は、多くの日本の植物研究者が支持する Web 版 BG Plants が採用している和名を第一に用いた。また、東南アジアの食材文化研究者である吉田よし子氏の著作はじめいくつかの文献にある和名も併記した。和名が見つからない場合は学名をカタカナ表記した。また、インドシナ地域内で同じ名で呼ばれていたり、現地取材の際にしばしば耳にしたりした現地名は（仮称）としてカタカナ表記した。学名は、同じ植物種に異なる学名（シノニム）が使われることがある。拠り所を一つにするため、学名は世界の植物専門家に支持されているウェブサイトの The Plant List に従った。

この章では水辺の幸の植物を 3 綱 35 目 68 科の 142 種類取り上げた。水辺の幸植物のうち、市場にも並ぶようなポピュラーなものばかりである。



彼の田んぼにあるカドンの樹
17 Feb. 2010 Pakse, Laos



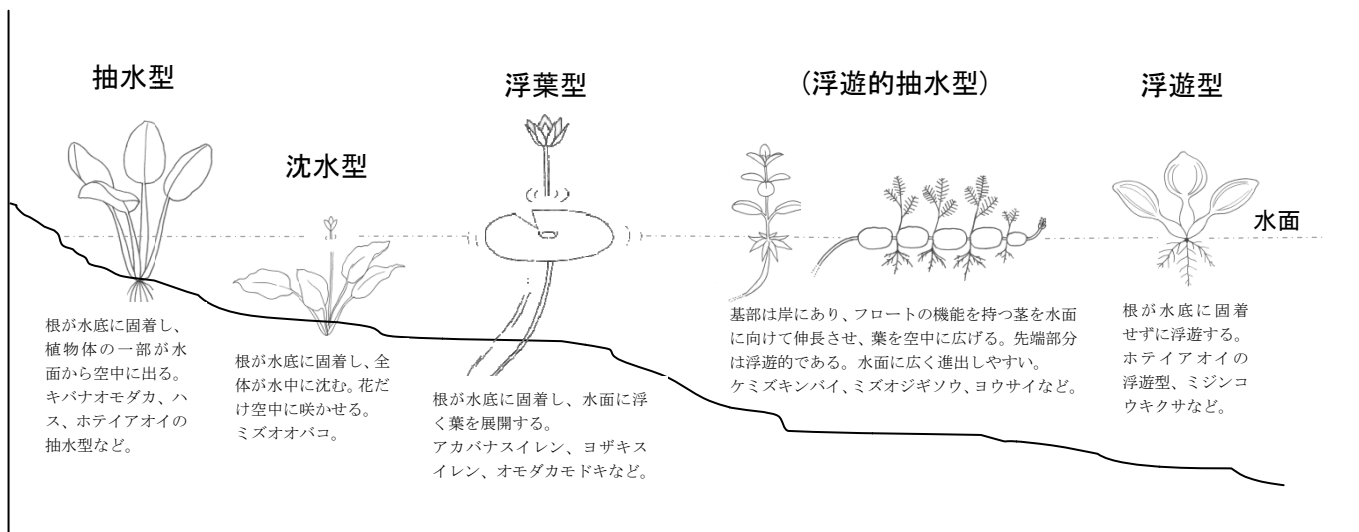
ローカルマーケットに並んだ野菜
24 Jul. 2010 Pakse, Laos



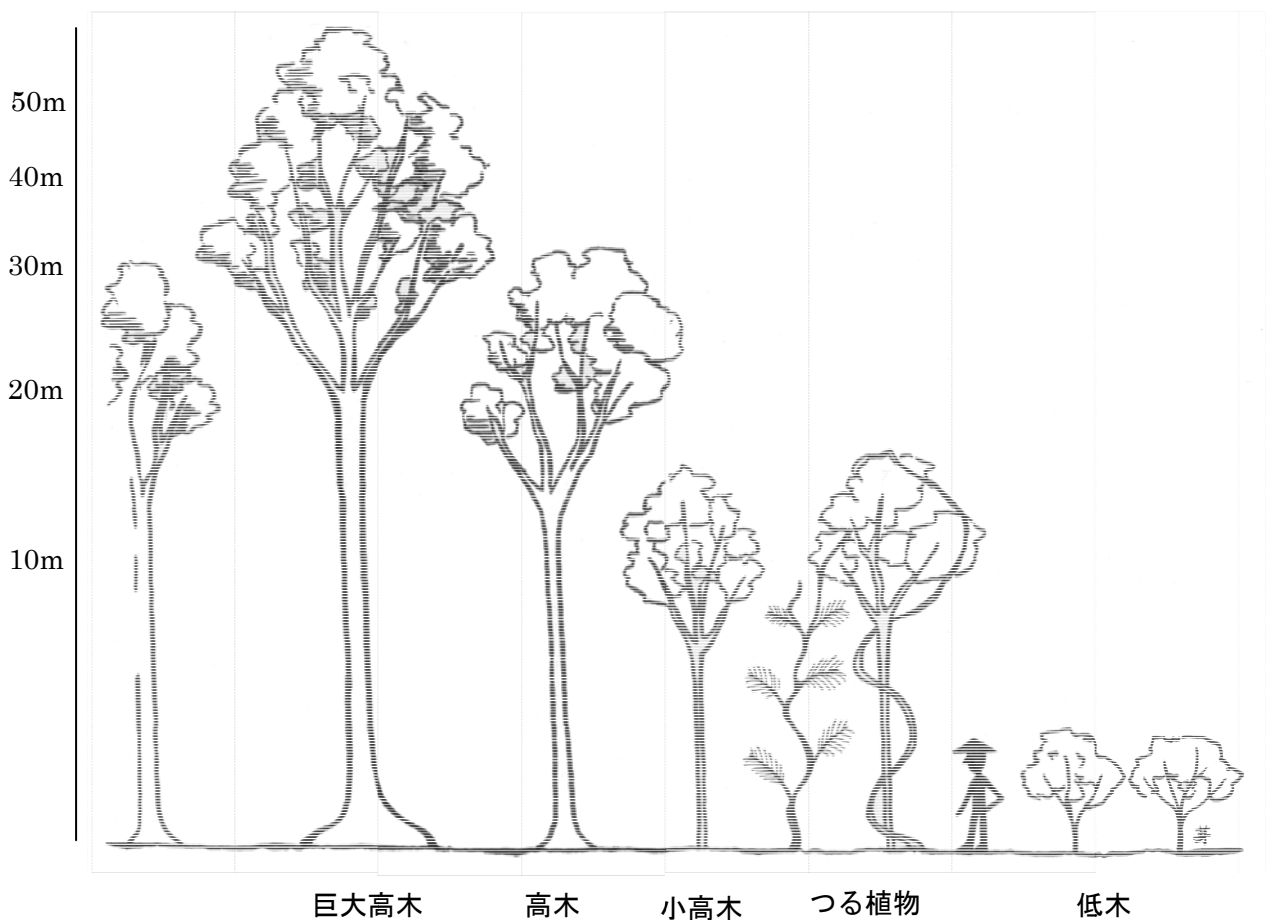
樹の葉サラダと揚げ物
26 Sep. 2009 Vientiane, Laos

この章で使う植物の用語

植物の生育型

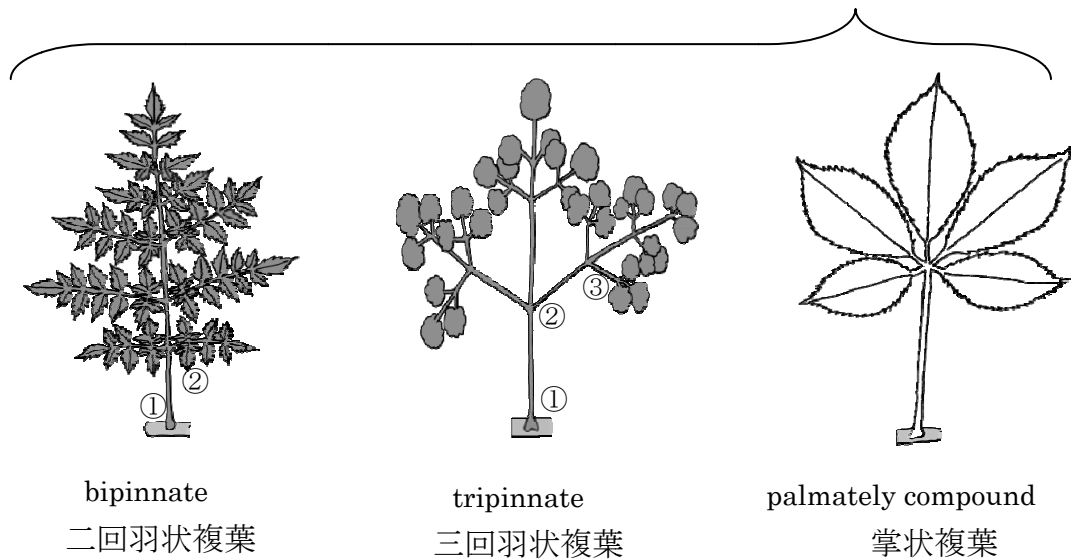
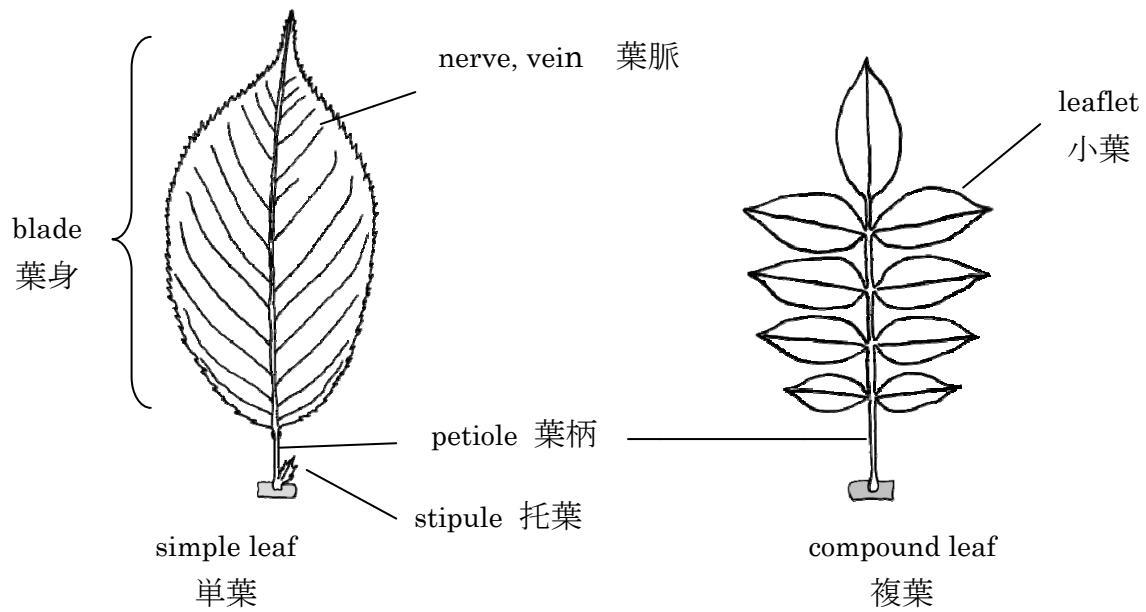


水生植物の生育型



陸生植物の生育型

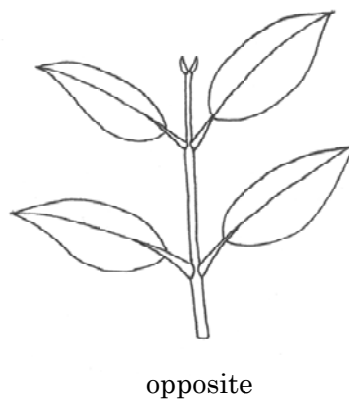
葉のつくりと名前



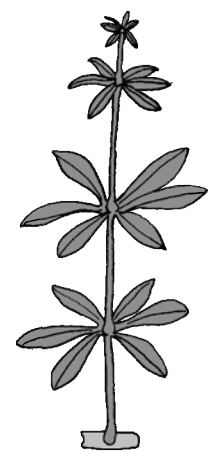
葉の付き方



枝の
一か所から葉が1枚
ずつ出る



枝の
一か所から葉が2枚
ずつ出る



ラオス料理に使われる水辺の幸植物



チャオーム、タケノコ、ヤーナーン、
ナンゴクデンジソウなど
2 Sep. 2012 Vientiane Laos



オモダカモドキ、ショウガ、コリアンダー、
カボチャの葉と花
20 Aug. 2010 Vientiane, Laos



ホテアオイ
30 Nov. 2010 Naxaitong, Vientiane, Laos



タケノコ
11 Aug. 2010 Vientiane, Laos



キャッサバの葉
1 Aug. 2010 Vientiane, Laos



ヤーナーン、シソクサ、キンギンナスビ、
トゲバコリアンダーなど
3 Oct. 2010 Vientiane, Laos



タガヤサン、ヤーナーン、ナンキョウ、
キンギンナスビなど
3 Oct. 2010 Vientiane, Laos



ツボクサ、キンギンナスビ、コリアンダーなど
3 Aug. 2010 Vang Vieng, Laos



クルクマ花茎(中央左)と、Samek(中央右)、Kadon(左)、バンウコン(右下)の葉のサラダ

6 Jun. 2010 Stung Treng, Cambodia. Photo.: Stefan Ottomanski

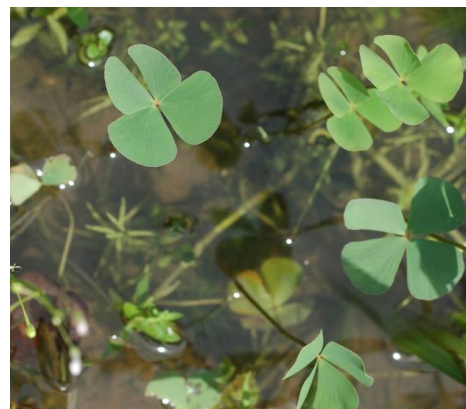
Marsilea crenata

サンショウモ目
デンジソウ科

LA	<u>Waen</u>	<u>ຜັກແວນ</u>
KH	<u>Chantol pnom</u>	<u>ចាន់តុល្យភ័ណ្ឌ</u>
TH	<u>Waen, Limpi</u>	<u>ผักแว่น</u>
VN	<u>Rau bo, Rau deu rang</u>	<u>Rau bợ, Rau dệu rãng</u>
JP	<u>Nangoku-denjisou</u>	<u>ナンゴクデンジソウ</u>

基本情報

アジアの熱帯から亜熱帯に分布。抽水性のシダ植物である。根茎は土中で水平に伸び、分岐して広がる。根茎から長さ 5～50cm の葉柄が立ち、先端に 4 枚の小葉からなるクローバーのような葉を水平に広げる。小葉は中心角 90 度の扇形で、幅と長さは 1～2.5 cm。葉柄に近い場所から 0.5～1cm の果柄が伸び、2～4mm の孢子嚢果がつく。孢子嚢果は薄い茶色の毛がある。インドシナでは各所に普通で、標高 1000m 以下の水田、水路、小川、池または湿地など、日の当たる開けた場所に生育する。



Jul. 2008 Vientiane province, Laos

利用

食用：新芽は、エビの塩辛（ナムプリック・ガピ）、魚の塩辛（ナムプリック・プラーラー）をつけて、またはパパイヤのサラダ（ソムタム）、挽肉のハーブ和え（ラープ）、生肉のハーブ和え（コーイ）と一緒に食べる。若い葉は、シャロットやニンニクとスープにする。魚のスープや、筍スープに入れて食べる。

Ref. No.: 5, 14, 20

Diplazium esculentum

ウラボシ目

イワデンダ科

LA	<u>Kouth, Koud nam</u>	<u>คันทูด</u>
KH		
TH	<u>Kuut khaao</u>	
VN	<u>Rang song quan rau, Rau don</u>	<u>Ráng song quần rau, Rau dón</u>
JP	<u>Kuwale-shida</u>	<u>クワレシダ</u>

基本情報

ヒマラヤから太平洋諸島にまで広く分布し、日本でも鹿児島以南に分布する。葉は広卵形で2回羽状複葉。葉身の長さは1

Sep. 2009 Chiang Rai, Thailand

m以上、葉柄は70 cmに達する。葉柄の基部に線状披針形で褐色の鱗片がある。小葉は線状披針形で葉縁は羽状浅裂あるいは鋸歯状。小葉の葉脈に沿って胞子嚢が付く。沢や水源地の周辺の明るい林縁や、水路、小川や沼に沿って密生する。雨期に新しい芽が分かれる。

利用

食用：インドシナでは広く日常的な食材として使われる。若芽を生か、軽く茹でて醬などで食す。卵と炒めたり、スープに入れたり、利用法は広い。呼び名が同じで同様に食用する別種のシダもある。

その他：タイの伝統療法では、葉は身体の熱を下げる、消炎、視力回復、貧血症、歯茎からの出血を防ぐ、利尿作用などがあるとされる。フラボノイドなどが抽出されている。

Ref. No.: 5, 18, 19, 26



Nymphaea lotus

スイレン目

スイレン科

LA	<u>Bua khee bae, Bua ngern,</u> <u>Bua nov</u>	
KH	<u>Pralit, Prolet dong</u>	ព្រឺលីត
TH	<u>Bua kin sai</u>	บัวกินสาย
VN	<u>Sung trang, Sung lam</u>	Súng trắng, Súng lam
JP	<u>Yozaki-suilen</u>	ヨザキスイレン

基本情報

インド原産でアフリカから東南アジアに分布する熱帯系のスイレン。浮葉植物で、葉は水面に広がり、直径 30 c m～50 c m の円形。葉の周囲に鋸歯がある。花は白く、水面より上に出て咲く。花柄は柔らかく中はレンコンのように空気の通る穴があいている。ヨザキスイレンは夜間に開花し午前中に閉じる。

利 用

食用：皮を剥いた花茎は、生で唐辛子醬などをつけて食べる。茎自体に風味はあまりない。さくさくした食感を楽しむ。豚肉と炒めたり、ココナッツスープに入れたりもする。カンボジア

では samla と呼ばれる料理に使われる。

集落や田の周辺にある貯水池などの半野生状態において日常的に利用される。

その他：クメールの伝統療法として、ヨザキスイレンの葉を解熱剤として額に湿布するという。ヌファリジン(Nupharidine)というアルカロイドを含み、根茎や実も民間薬として使われる。

Ref. No.: 18, 27, 38, 46, 48



Jul. 2011 Kratie, Cambodia



Sep. 2011 Phnom Penh, Cambodia

Nymphaea rubra

スイレン目

スイレン科

LA	<u>Saiboua</u>	สายบัว
KH	<u>Proret romchang</u>	ព្រឺលីត
TH	<u>Parn dien, Saiboua, Boua kieve</u>	บัวสายดอกชมพู
VN	<u>Sung do</u>	Súng đỏ
JP	<u>Akabana-suilen</u>	アカバナスイレン

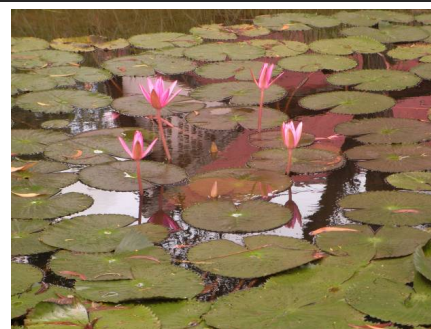
基本情報

インド原産でアフリカから東南アジアに分布する熱帯系のスイレン。浮葉植物で、葉は水面に広がり、直径 30 c m～50 c m の円形。花がピンク色から赤で、雄蕊は雌蕊を何重にも囲むように着く。花は水面より上に出て咲き、夕方には閉じる。花柄は柔らかく中はレンコンのように空気の通る穴があいている。表面はなめらか。

利用

食用：皮を剥いた花茎は、生で唐辛子醬などをつけて食べる。茎自体に風味はあまりない。さくさくした食感を楽しむ。豚肉と炒めたり、ココナッツスープに入れたりもする。集落や田の周辺にある貯水池などの半野生状態において日常的に利用される。

Ref. No.: 18, 27, 38, 46, 48



Sep. 2007 Siem Reap, Cambodia



Sep. 2012 Phnom Penh, Cambodia

Uvaria rufa

モクレン目

バンレイシ科

LA	<u>Mapipuan</u>	
KH	<u>Phlae treal</u>	ផ្លែឈើដោះក្របី
TH	<u>Phi phuan noi</u>	พืพวนน้อย
VN	<u>Bo qua hoe, Day du de</u>	Bò quả hoe, dây dù dẻ
JP		

基本情報

インドシナから、フィリピン、インドネシアに分布。20m になる大型の蔓植物。果実は調理用。クメールの伝統医療では産後の女性に強壮薬として与えられた。

Ref. No.: 27



Jul. 2010 Pakse, Laos

Uvaria sp.

モクレン目
バンレイシ科

LA	<u>Hao</u>	<u>ໝາກເຂົ້າ</u>
KH		
TH	<u>Maeng krang, Mung lum vai, Mang kheng</u>	
VN	<u>Bo qua</u>	<u>Bò quả</u>
JP		

基本情報

蔓植物。やや酸味があって柑橘に似た風味を持つ。季節にはローカルのマーケットにも並ぶ。ベトナムではジュースにもされる。



Jul. 2008 Vientiane Province, Laos

Peperomia pellucida

コショウ目
コショウ科

LA		
KH	<u>Krosangteap</u>	<u>ក្រសាំងទាប</u>
TH	<u>Kra sang</u>	<u>ผักกระดัง</u>
VN	<u>Rau càng cua</u>	<u>Rau càng cua</u>
JP	<u>Ishigaki-koshou, Usubana-sunakoshou</u>	<u>イシガキコショウ、ウスバナスナコショウ</u>

基本情報

熱帯アメリカ原産で世界中の熱帯、亜熱帯の湿潤な地域で栽培される。一年生草本で高さ10~20cm程度、茎の色は透き通った



Jul. 2010 Kratie, Cambodia

た緑色、節は折れやすい。葉身はハート形で全縁、厚くわずかに波打っている。葉の色は透き通った緑色。花は薄緑色、またはクリーム色。

利用

食用：茎と葉は生食として、魚醤などにつけて食される。また煮込み料理、スパイシーサラダを作る。ホームガーデンで見られる。

その他：葉のしぼり汁を子どもの内服薬として用いる。また傷や膿瘍に塗る。黄色ブドウ球菌や大腸菌に対して殺菌効果がある。

Ref. No.: 5, 42, 45, 46, 47

Piper sarmentosum

コショウ目

コショウ科

LA	<u>Ii leuth, Eilert</u>	ຜັກອີເລີດ
KH	<u>Chaplu, Komplou</u>	ចាប្លូ
TH	<u>Cha phlu, Eilert</u>	ชาพลู
VN	<u>Lot</u>	Lốt
JP	<u>Haigoshou</u>	ハイゴショウ

基本情報

東南アジア熱帯地域から東北インド、南中国、アンダマン島嶼に分布する。多年生草本。匍匐茎で広がり、上部の茎は斜上する。高さ約 30cm。葉の表面は光沢があり、裏面はやや白みがかかる。卵形から楕円形で長さ 7～15cm、幅 5～10cm。先端は尖る。葉柄は 2～8cm。花穂は 1～2cm で立ち上がる。花柄 0.5～1.2cm で伏せた毛がある。苞は白く幅 0.8～1cm。果実は濃い緑色で合着する。多湿の低地の暗い場所に好んで生える。



Oct. 2008 Hong Ha, Hué, Vietnam

利 用

食用：若葉は、生野菜として挽肉のハーブ和え、卵の炒め物、サラダ、タイカレーなどと食す。湯掻いた葉を唐辛子入り海老味噌につけて食べる。また、発酵魚肉やソーセージ、茶の葉を発酵させたミェンを包むのに使われる。集落では各家庭のホームガーデンや果樹園の水溝などに生やしておかれる。

その他：タイではしばしば薬草として利用される。去痰、胃のガス抜き効果がある。また栄養補強をする。昔は糖尿病治療に使われたという。根は健胃剤として調合する。葉にシュウ酸を多く含むので、常食すると腎臓内に結石を起こすことがある。

Ref. No.: 5, 10, 26, 47

Piper sp.

コショウ目

コショウ科

LA	<u>Sa khan, Sakhaa, Sa kharn</u>	<u>ສະຂ່າ</u>
KH		
TH	<u>Zakhan</u>	
VN	<u>Tieu</u>	<u>Tiêu</u>
JP		

基本情報

インドシナからマレーシア地域に分布。落葉性のツル植物。葉は互生。葉身は卵形で長さ 6～13 cm、幅 4～7 cm。鋭先頭。洋

皮質。葉柄は 1～2.5cm。雌蕊 花柄は 1～2cm。茎は柔らかい。果実はオレンジ～黄色。特にラオス北部でしばしば利用される。本種を *P. interruptum* とする文献もあるが、研究者にまだ疑義があるため、ここではコショウ属の一種とした。



Jul. 2008 Vientiane Province, Laos

利 用

食用：茎をコショウ風味の味付け素材としてスープに入れられる。これ自体は食べない。

その他：伝統療法では腹部膨満を抑えたり、湿布して咳止薬とする。葉は殺菌作用のある油分を多く含む。オイポマテン、クロテボキシド、ピペルカロシン等が抽出されている。

Ref. No.: 23, 32, 51

Houttuynia cordata

コショウ目
ドクダミ科

LA	<u>Khao thong</u>	<u>ຜັກຄາວທອງ</u>
KH	<u>Chi slak m'lu</u>	<u>ជីកស្រាក់, ជីកបាបក</u>
TH	<u>Kra sang</u>	<u>ผักลาวทอง</u>
VN	<u>Rau giap ca, Diep ca</u>	<u>Rau Giấp cá, Diếp cá</u>
JP	<u>Dokudami</u>	<u>ドクダミ</u>



Feb. 2010 Savannakhet, Laos

基本情報

日本、中国、ヒマラヤ、東南アジアに広く分布する。多年草で細い地下茎を広げる。地下茎から 20~50 cm の茎が直上する。

茎は無毛。葉は長さ 3~8cm、幅 3~5cm で心形。先はとがる。花序は頂生の穂状花序。一つの花は非常に小さく、花弁がなく雄蕊と雌蕊だけが見える。白い花弁のように見えるのは総苞片である。薄暗い道端や畔、水路脇など、集落周辺の半日陰地に生育する。全草に強い臭気がある。

利用

食用：タイ北部からラオス、ベトナムで、葉をハーブとして生食する。噛むと日本のドクダミと同じ香りがする。日本人にとってはたいへん辛い、それでも日本に生えているドクダミを生で食べるのに比べると多少はマイルドである。カンボジアでは生魚の香りづけにつかわれる。中国では葉は食わず、白い地下茎をサラダのあえ物にする。日本では地下茎が救荒食に使われたことがある。

その他：ラウリルアルデヒド、クエルシトリンなどの成分が知られている。日本では十薬の名で薬としても知られ、腫れもの、虫さされ、切り傷、洗眼、虫下し、皮膚病、胃腸病に使われる。

Ref. No.: 14, 18, 23, 27, 29, 42

Limnocharis flava

オモダカ目

オモダカ科

LA	<u>Kan chong</u>	ຜັກກ້ວນຈອງ
KH	<u>Trakiet paong</u>	ត្រកៀតប៉ោង
TH	<u>Talapat ruesi, Bua loi, Bua khuak</u>	ตาลปัตรฤๅษี
VN	<u>Keo neo, Cu neo</u>	Kèo nèo, Cù nèo
JP	<u>Kibana-omodaka</u>	キバナオモダカ

基本情報

熱帯アメリカ原産で、南・南東アジアに移入された。高さ約 1m の抽水植物。葉は薄い緑色。葉身は楕円形から卵形。長さ 7~30cm 幅 3~20cm。葉柄は 12~80cm。花柄は葉柄より長い。5~10 個の花がつく、蕾はハスの花のように丸い。花は黄色、花被片は長さ 2cm、幅 1.5cm。水路、川、湖、沼地の浅い場所にみられる。



Sep. 2009 Chiang Rai, Thailand

利 用

食用：若い葉、新芽、花序は、サラダ野菜として、生や湯搔いてたべたり、スープにも入れる。集落では貯水池などにみられる。

Ref. No.: 5, 14, 27, 46

Sagittaria guayanensis subsp. lappula

オモダカ目

オモダカ科

LA	<u>Pong</u>	ຜັກປ້ອງ
KH	<u>Chrach</u>	ច្រាច់
TH	<u>Tao kiat, Phak khang kai</u>	เต้าเกี๋ยด
VN	<u>Tu co tron</u>	Từ cô tròn
JP	<u>Omodaka-modoki</u>	オモダカモドキ

基本情報

熱帯アフリカから東・東南アジアに分布する。多年生植物で浮葉植物。根からの高さ 50cm 程度。葉は水面に浮か、水中葉になる。おひたしにする。ラオスでは日常的食材。



Sep. 2007 Vientiane province, Laos

Ref. No.: 14, 46, 47

Amorphophallus paeoniifolius

オモダカ目

サトイモ科

LA	<u>Ka book</u>	
KH	<u>Toal</u>	<u>ទាល់ត្រី</u>
TH	<u>Lum e book</u>	
VN	<u>Nua chuong</u>	<u>Nưa chuông</u>
JP		

基本情報

タイ、カンボジア、ベトナム、ラオスに分布。高さ1～2mの多年生草本。コンニャクの仲間地下に球茎がある。葉は1個で球茎から直上し、上部で複数に全裂する。各裂片はさらに羽

状に全裂する。裂片の多くは長楕円形から線形で先は尾状に尖る。共有地の林縁部などに生育する。



Jul. 2011 Ratanakiri, Cambodia

利用

食用：シュウ酸が多く、生では食べられないが、若い葉柄をよく煮てシュウ酸を流してから食用にする。調理に長時間を要する。カンボジア北部で話を聞くと、「私は食べないが食べる人もいるよ」と答える人もいたので、好き嫌いはあるようだ。カンボジアや南ラオス、東北タイのローカルマーケットではときどき見かける。

その他：ラオスで伝統薬として地下茎をマラリア薬として用いるという。イモ状の地下茎を切って煎じて服用する。その際、甘く感じるときはマラリアに罹っていて、苦く感じるようになると治った証拠だと村人は話していた。

Ref. No.: 7, 21, 27, 47

Colocasia esculenta

オモダカ目

サトイモ科

LA	<u>Bon</u>	<u>ໂບບອນ, ຜັກບອນ</u>
KH	<u>Traw</u>	<u>ត្រាវ</u>
TH		
VN	<u>Mon nuoc</u>	<u>Môn nước</u>
JP	<u>Sato-imo</u>	<u>サトイモ</u>

基本情報

東南アジア熱帯原産の多年生草本。古くから栽培利用されており、多様な品種がある。アジア、オセアニアの熱帯

から西日本の照葉樹林域にも影響を与えた根栽農耕文化圏では最も重要な主食であった。今も栽培から、水辺での半栽培や野生状態まで、身近な場所に多様に生育している。



Jul. 2008 Vientiane province, Laos

Ref. No.: 4, 36, 38, 39, 45, 47

Lasia spinosa

オモダカ目

サトイモ科

LA	<u>Phak nam</u>	<u>ຜັກນາມ</u>
KH		
TH	<u>Phak nam</u>	<u>ผักหนาม</u>
VN	<u>Choc gai, Mop</u>	<u>Chóc gai, Móp</u>
JP	<u>Mizu-yatsude</u>	<u>ミズヤツデ</u>

基本情報

インド、中国南部、東南アジアに分布する。半日蔭の川や池の岸辺に生える多年生植物。茎は地表に沿って伸び、葉は2m程度に立ち上がる。葉は全体的には矢印のような形状で、9～

10 裂に葉脈近くまで深裂する。葉の裏側葉脈周辺に刺がある、葉柄の長さは1mになる。仏炎苞は赤紫色でねじれて長く上方に伸びる。時間が経つと濃い紫色になる。中央部の花は白色。若い実は緑色で、熟すとオレンジ色になる。



Feb.2010 Pakse, Laos

利 用

食用：新芽や若い花は、湯搔いたり、漬けるなどして、あく抜きをしてから付け合わせの野菜として食べる。

その他：茎は咳止め、痰をきる、煮出した水は皮膚病によるかゆみを治すとされる。生の葉と葉柄には毒成分の青酸やシュウ酸カルシウムが含まれる。

Ref. No.: 7, 23, 42, 49,

Wolffia globosa

オモダカ目

サトイモ科

LA	Pham	ພໍ່
KH	Chor bai tea	ឆ្មារបាយ
TH	Pham, Khai nae, Khai nam	พำ, ไช้
VN	Beo phan	Bèo phàn
JP	Mijinko-ukikusa	ミジンコウキクサ

基本情報

アジアが自然分布域であるが、アフリカおよびアメリカでも確認されている。この一粒が世界で最も小さい被子植物の

Nov. 2011 Vientiane province, Laos

一個体である。根を欠き、緑色でつやのある葉状体のみからなる。葉状体は長さ 0.3~0.8mm、幅 0.2~0.5mm の楕円体で上部が平たい。単独または2個の葉状体が水面に群体をなす。開花はまれで、葉状体が出芽して栄養繁殖をする。沼地や池など、流れのない水面に浮き、マット状に群落を広げる。

利用

食用：魚のスープや鶏肉のスープなどに材料として使う。鶏肉のミンチに和えて煮込んでもらったものを食べると、多少プチプチ感はあるが粒が小さいので食感の印象としては残らない。生のミジンコウキクサ 100g 中には、エネルギー8kcal、繊維質 0.3g、カルシウム 59mg、リン 25mg、鉄分 6.6mg、ビタミン A 5346IU、ビタミン B 0.03mg、Gz 0.09mg、ナイアシン 0.4mg、ビタミン C 11mg が含まれる。

その他：食用以外の利用としては、魚の餌や動物の餌に混ぜることがある。

Ref. No.: 7, 14, 20, 49



Ottelia alismoides

オモダカ目
トチカガミ科

LA	Houm hap	ຜັກຫອມແຮບ
KH	Slap changwa	ស្លាបច្រវ៉ា
TH	Santawa, Bai pai, Hoump hep	ต้นตะพา
VN	Ma de nuoc	Mã đề nước
JP	Mizu-Oobako	ミズオオバコ

基本情報

インドから南・東アジア、オーストラリア北部に分布する。沈水植物で、根は水中の土に固定し、葉は水中で生長する。水中葉の長さは約 10~40 cm、葉は卵形で全縁、葉の縁は波うつ。花は水上に出て上向きに白い花を咲かせる。水深 10~50 cm の止水に生育し、しばしば雑草として水田に発生する。湖、小川、水路や水たまりにみられる。インドシナでは標高 1200m まで分布する。集落周辺では貯水池でよくみかける。

利用

食用：葉を生野菜として食べる、またトウガラシ粉を入れた調味料や、発酵させた魚の醬につけて食べる。葉がやわらかく傷みやすいせいか、マーケットではあまり見かけないが、村の人は普通に利用している。

その他：中国の文献では全草を薬用にし、咳や火傷に用いられ、利尿効果があるとされる。



Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia



Nov. 2008 Phnom Penh, Cambodia

Ref. No.: 7, 14, 18, 47

Dioscorea spp. (*D. alata* / *D. bulbifera* / *D. esculenta*)

ヤマノイモ目

ヤマノイモ科

LA	<u>Mam pao / Ee moo / Ka thart</u>	<u>မာပူ</u>
KH	<u>Damloong chhiem moen / Dehs prei / Damloo chhvie prei</u>	<u>ដំឡូងឈាមមាន់, ដំឡូងភ្នំ / លើប្រៃ, លាស្រុក, លាផ្ទៃ</u>
TH	<u>Man sao / Wan phra chim / Man mue suea</u>	<u>มันเส้า / มันมือเสือ</u>
VN	<u>Khoai ngot</u>	<u>Khoa ngot</u>
JP	<u>Ooyamaimo, Mukagoimo, Togeimo</u>	<u>オオヤマイモ / ムカゴイモ / トゲイモ</u>



Nov. 2011 Vang Vieng, Laos

基本情報

ヤムと呼ばれ、タロと並んで根栽農耕文化の主要な作物であった。今も集落には普通に見られ、マーケットにはオオヤマイモ (*D. alata*)、ムカゴイモ (*D. bulbifera*)、トゲイモ (*D. esculenta*) などが並ぶ。田舎では、たまに半栽培のものや野生種にも出会う。

Ref. No.: 4, 18, 36, 38, 42, 45, 47

Borassus flabellifer

ヤシ目

ヤシ科

LA	<u>Ton taan , Mak tao</u>	<u>ຕົ້ນຕານ (ໝາກຕ່າວ)</u>
KH	<u>T'naot</u>	<u>ត្បាញ</u>
TH	<u>Tan</u>	<u>ตาล</u>
VN	<u>Thot not</u>	<u>Thốt nốt</u>
JP	<u>Ougi-yashi</u>	<u>オウギヤシ</u>

基本情報

熱帯アフリカ原産で、有用樹として古い時代にアジア熱帯各地に伝えられた。樹高 30m に達するヤシ。葉は頂部に叢

生。掌状葉で径 1～1.5m、葉柄は 2m。雌雄異株。果実は直径 15～20cm のやや扁平な球形で、濃い紫色。中に 3 個の核がある。オウギヤシは南カンボジアの水田風景の重要な要素となっている。



Jul. 2011 Kampong Cham, Cambodia

利用

食用：雄花軸の液からヤシ砂糖や酒（棕櫚酒）、酢が作られる。胚乳は寒天質の半透明でおやつに生食する。生長点をサラダやスープに入れて食べる。若い雄花序も食べられる。

砂糖はまず雄花茎に焼いた竹筒を添えて液を集めて、鍋で煮込む。それを団子状に丸めて乾燥させる。オウギヤシの砂糖は甘すぎず、黒糖に似た雑味のあるやさしい味である。

その他：伝統療法として、各部が様々な薬として利用される。若い根は煎じて、利尿剤、駆虫剤、呼吸器疾患に用いる。花序を焼いた灰は、胸やけ、脾腫、肝臓病を軽減する。樹皮を塩で煎じてうがい薬、樹皮の炭を歯磨き粉にする。花茎の液は利尿剤、下剤、抗アメーバ薬。新鮮なヤシの樹液は潰瘍に塗布されたという。

食用以外にも用途が広く、幹は構造材、葉は屋根や簷（アンペラ）、草鞋、籠、帽子、柄杓などを作るのに利用される。また、昔はこの葉を干して切り整えて文書を記録する貝多羅葉（ばいたらよう）として利用し、これに書かれた経文は貝葉経と呼ばれた。

Ref. No.: 10, 14, 27, 38, 42, 45, 46, 47



胚乳はカットして生でおやつに食べる
Jul. 2011 Kampong Cham, Cambodia



家族でヤシの実を割って胚乳を取り出している
Jul. 2011 Kampong Cham, Cambodia



オウギヤシの砂糖菓子
Feb. 2010 Thakhek, Laos



雄花茎に焼いた竹筒を添えて樹液を集めている
Jan. 2013 Salavan, Laos



樹液をフライパンで煮詰めて砂糖にする
23 Jan. 2013 Salavan, Laos



煮詰めた砂糖を団子にして乾燥させ、葉に包む
23 Jan. 2013 Salavan, Laos

Calamus tenuis

ヤシ目
ヤシ科

LA	Naw yae	ໜໍ່ເຢຍ
KH		
TH		
VN	May dan, May manh	Mây đàn, Mây manh
JP		

基本情報

籐（ラタン）の仲間。皮をむいて中心部を調理する。

Ref. No.: 12



Jul. 2008 Vientiane Capital, Laos

Rhapis cochinchinensis

ヤシ目
ヤシ科

LA	Naw san	ໜໍ່ສານ
KH	T'naot	
TH	Chang	จิ้ง
VN	Mat cat	Mật cat
JP		

基本情報

ヤシ植物でシュロチクのなかま。新芽先端部分の中心を食べる。

Ref. No.: 12, 48



Feb. 2010 Thakhek, Laos

Bamboo shoot

イネ目

イネ科

LA	Naw mai	ໝໍ້ໄມ້ໄລ່
KH	Russey	ຮຸ້ຍຮີ
TH	Naw mai	
VN	Tre	Tre
JP	Takenoko	タケノコ

基本情報

インドシナのタケは、ホウライチク (*Bambusa multiplex*) の仲間が属する熱帯性の木本タケ類である。モウソウチク (*Phyllostachys edulis*) など、多くの日本のタケは地下茎が地中を這い、そこから地上部が直立して主稈となる。ホウライチクは、この地下茎にあたる部分が地上に直立して主稈となり株立ちする。



Jul. 2011 Pakse, Laos

利 用

食用: 食べる部分は、地面から顔を出したばかりのいわゆる筍と、主稈から出る芽である。日本の筍は中に節が見えるが、熱帯の筍は中が詰まっているものが多い。マーケットに並ぶ筍の多くは *Bambusa* 属で、このほか *Indocalamus* 属や *Yushania* 属がみられた。

基本的な食べ方は日本の筍と同様に煮てから食べるが、一緒に煮込む材料には様々な習慣があるようにみえた。ラオスでは筍を煮るのに欠かせないヤーナーン (*Tiliacora triandra*) というツヅラフジ科のつる植物を使うが、カンボジアとの国境を越えた途端にヤーナーンを見かけなくなり、筍料理にはンゴブ (*Sauropus androgynus*, 和名アマメシバ) というコミカンソウ科の植物が使われる。インドシナでは料理に使う竹の種類と同等以上に筍料理の種類も多様である。インドシナの人々は筍料理が大好きである。

Ref. No.: 7, 12, 16, 27, 42



Bambusa sp. Naw mai
5 Jul. 2011 Ratanakiri, Cambodia



Bambusa sp. Naw mai
30 Jun. 2011 Muanmai, Laos



Bambusa sp.
Naw mai rai (Laos), Tom pean rassey preik
(Cambodia)
25 Sep. 2009 Bokeo, Laos



Bambusa sp.
Naw mai rai (Laos), Tom pean rassey preik
(Cambodia)
1 Jul. 2011 Pakse, Laos



6 Jul. 2011 Kratie, Cambodia



23 Sep. 2009 Houayxay, Laos



枝タケノコ Naw Mai pai (Laos), Knaing rassey
(Cambodia)
20 Feb. 2010 Kratie, Cambodia



Indocalamus petelotii Naw Loy (Laos)
13 Jul. 2008 Vientiane, Laos



Yushania microphylla Naw lan (Laos)
14 Feb. 2010 Vientiane, Laos



NorMaiHeo 筍の千切りを揚げたもの
25 Sep. 2009 Houayxay, Laos



Naw Mai Soto (Laos)
18 Nov. 2011 Vang Vieng, Laos



Naw Mai Soto (Laos)
18 Nov. 2011 Vang Vieng, Laos



5 Jul. 2011 Ratanakiri, Cambodia



21 Sep. 2009 Chiang Rai, Thailand

Coix lacryma-jobi var. *ma-yuen*

イネ目

イネ科

LA	<u>Deuay</u>	<u>ໝາກເດືອຍ</u>
KH	<u>Skuey</u>	
TH	<u>Dueai</u>	<u>เดื่อ</u>
VN	<u>Bobo nep, Ydi nep</u>	<u>Bobo nếp, Ýdĩ nếp</u>
JP	<u>Hato-mugi</u>	<u>ハトムギ</u>

基本情報

ハトムギはインドで3~4000年前から栽培されており、米やトウモロコシ以前の重要な主食であった。北部ラオスで茹でたものが売られていた。

Ref. No.: 25, 35, 46, 47



Sep. 2009 Houayxay, Laos

Oryza sativa

イネ目

イネ科

LA	<u>Khao kam</u>	<u>ຂ້າງ</u>
KH	<u>Sraw ngai</u>	<u>ស្រូវ</u>
TH	<u>Khao</u>	<u>ข้าว</u>
VN	<u>Lua nuoc, Lua gao</u>	<u>Lúa nước, lúa gạo</u>
JP	<u>Ine</u>	<u>イネ</u>

基本情報

穂刈りした陸稲の若穂。胚乳はまだ水分が多い。畑の脇の作られた出作り小屋で子供がおやつ代わりに生食していた。脱粒前の若い米からはアルファ米を作れる。米の古い調理法と言われる。

Ref. No.: 36, 40, 47



Sep. 2009 Houayxay, Laos

Eleocharis dulcis var. *tuberosa*

イネ目
カヤツリグサ科

LA	<u>Heo</u>	
KH	<u>Mem plong khtim</u>	
TH	<u>Haeo chin</u>	<u>แห้วจีน</u>
VN	<u>Nang ngot</u>	<u>Năng ngot</u>
JP	<u>Shina-kuroguwai</u>	<u>シナクログワイ</u>

基本情報

抽水植物。塊茎はオモダカ科のクワイに似るが、カヤツリグサ科である。さくさくした軽い食感を楽しむ。右の写真は大きさから栽培物と思われる。野生はこの半分以下の大きさである。

Ref. No.: 14, 15, 48



Nov. 2011 Vientiane province, Laos

Eichhornia crassipes

ツクサ目
ミズアオイ科

LA	<u>Tob sava, Tob porng</u>	ດອກຜັກຕົບ
KH	<u>Kom plau, Kon plaok</u>	កំព្រោក
TH	<u>Tob chawa, Tob pong</u>	ผักตบชวา
VN	<u>Luc binh</u>	<u>Luc binh</u>
JP	<u>Hotei-aoi</u>	ホテイアオイ

基本情報

ブラジル原産で、熱帯地域全体に広がった。1896 年にジャワ島からタイに移入した。IUCN の世界の侵略的外来種ワースト 100 にリストされている。浮遊植物であるが、水深の浅い



Nov. 2011 Vientiane province, Laos

場所では底土に根を張って抽水型になる。葉は浮遊型で 10～50cm、抽水型は 1m に達する場合もある。葉は卵心形から円形で長さ 5～20cm、幅 5～18cm。浮遊型は葉柄の基部が膨れて浮囊となるが、抽水型は浮囊が発達しない。紫色の総状花序をつける。雄蕊は 6 本で、3 本が短い。雌蕊は 1 本であるが、長さに 3 タイプある。走出枝を伸ばして栄養繁殖する。栄養分の富んだ水域で旺盛に繁殖し、大群落をなすことが多い。

利用

食用：新芽、若い葉、若い花は、湯搔いて唐辛子海老味噌をつけて食べる。

その他：タイでは茎を体内の毒素出し、お腹のガスを抜くなどに使用する。傷口に塗ると炎症を抑えるとされる。

観賞植物、家畜の飼料、緑肥、マッシュルーム栽培など多方面に利用される。抽水型の茎を使ってかご細工なども行われる。ラオスでは同じ科の *Monochoria hastata* も ”Tob” と呼ばれ、同様に食用利用される。タイでは本種よりも Makok nam と呼ばれる *E. hygrophilus* がポピュラーである。

Ref. No.: 6, 14, 18, 27, 47

Monochoria hastata

ツクサ目
ミズアオイ科

LA	Tob	ຜັກຕົບ
KH	Dong veik	ត្រក្បែត
TH	Phak top thai	ผักตบไทย
VN	Rau mac thon	Rau mác thon
JP		

基本情報

水辺の抽水植物で、コナギの仲間である。葉と花序を食す。葉の汁を歯茎の腫れを抑えるのに使う。根茎は家畜の飼料とされる。

Ref. No.: 5, 10, 14, 27, 47



Jan. 2009 Kampong Cham, Cambodia

Monochoria vaginalis

ツクサ目
ミズアオイ科

LA	Iehin	ໄຫ້ອິຣິນ
KH	Chrach, Kom plau	ត្រាច់
TH	Phak khiat, Phak hin nam	ผักชีชด
VN	Rau mac bao, Co luoi vit	Rau mác bao, cô lưỡi vịt
JP	Ko-nagi	コナギ

基本情報

アジアからオーストラリア北部に分布する。アメリカ、ヨーロッパ南部にも帰化している。抽水植物で、高さ10～40cm。根は短く毛細根がある。葉は心形、互生、葉身の長さは2.5～6cm、幅0.7～4cm。葉柄の基部は上位の葉を包む。葉柄の側面には白い薄膜がある。1つの花序に6～15花がつく。花弁は6枚で、色は青紫色、花が葉の高さを超えることはない。おしべは6本で、そのうち5本が短く葯は黄色をしており、残りの1本がやや長く、葯の色は青紫色をしている。果実は約1cmで楕円形。種子は1mm以下で多数ある。



Jun. 2007 Prek Toal Area, Cambodia

利用

食用：若い茎は生野菜として食べる。甘く、海老味噌のタレをつけたり、ラップやサラダと一緒に食べる。スープにも入れる。また茹でてサラダにもする。

その他：タイの伝統療法では、全草を、高熱、喘息、血尿、結膜炎などに用いる。葉の絞り汁を咳止めや利尿に使う。乾燥させた葉を粉にして腫れ物に被せる。根や葉の搾り汁は歯痛や咳の治療に使われる。皮はぜんそくの治療に使うとされる。

Ref. No.: 5, 10, 14, 18, 20, 27, 29, 47

Alpinia galanga

ショウガ目
ショウガ科

LA	<u>Khaa</u>	<u>ຫົວຂ່າ</u>
KH	<u>Rum deng</u>	<u>រំដេង</u>
TH	<u>Kha pa, Kha luang</u>	<u>ข่าป่า, ข่าหลวง</u>
VN	<u>Rieng nep</u>	<u>Riềng nếp</u>
JP	<u>Nankyō</u>	<u>ナンキョウ</u>

基本情報

中国南部、インド、インドシナ、インドネシアに広く分布。ショウガ科クマタケランの仲間である。約 2m、多年草。花は緑白色～淡赤色で、芳香がある。森林の林縁部や草地に生える。ショウガ科植物の専門家によると、タイでは純正な *A. galanga* は少なく、*A. conchigera* との交雑個体が多いが、写真左のラオスの個体は交雑していない *A. galanga* である。

利用

食用：生姜のように根茎を香辛料としてする。ラオスやタイではトムヤムクンなどのスープに使われる。クメール料理では、ニンニクやシャロットとともに Kren という料理に使われる。日本でもエスニック料理の素材として知られるようになった。生姜より大型で、肉質も固い。花のような甘い香りがあり、辛味は穏やかである。葉の新芽や花序も野菜として市場に並ぶことがある。新芽は生のまま、花序はかるく茹でてからたれをつけて食べる。

カーは利用が多いので、商業用に陸稲耕作の後に休閑地で大規模に栽培する村もあるが、自家用には各家庭のホームガーデンに植えられる。ラオスでは自然林からの採集は自由とされている。

その他：根茎には多くの薬効があり、下痢や吐き気止め、腹部の膨満や寄生虫駆除などに処方される。

Ref. No.: 21, 27, 42, 45, 47, 48, 51



Jun. 2011 Pakse, Laos



Jun. 2011 Pakse, Laos

Amomum sp.

ショウガ目

ショウガ科

LA	<u>Kouk</u>	
KH		
TH		
VN		
JP	<u>Myoga-modoki</u>	ミョウガモドキ

基本情報

果実を生で食べる。吉田 1988 で紹介されたミョウガモドキはこの花芽と思われる。まれにマーケットに出る。

Ref. No.: 40, 47, 48



Sep. 2011, Phiang, Sainyabuli, Laos

Boesenbergia rotunda

ショウガ目

ショウガ科

LA	<u>Ka sai</u>	
KH	<u>Khchiey</u>	
TH	<u>Kra chai</u>	กระชาย
VN	<u>Cam dia ta</u>	Cam dia ta
JP	<u>Kurachai</u>	クラチャーイ

基本情報

ジャワ、スマトラに自生し、インドシナ各地で栽培される。丸い根茎から出る肥大した側根を調理に使う。魚料理に使われる。薬としても利用される。

Ref. No.: 27, 42, 47



Jul. 2011 Pakse, Laos

Curcuma longa

ショウガ目

ショウガ科

LA	<u>Kha min, Kha min kheun,</u> <u>Kha min xan</u>	
KH	<u>Romiet ou lmiet</u>	
TH	<u>Khamin, Khamin chan</u>	<u>ขมิ้น, ขมิ้นชัน</u>
VN	<u>Nghe</u>	<u>Nghê</u>
JP	<u>Ukon</u>	<u>ウコン</u>

基本情報

根茎からカレーの主たるスパイスのターメリックを作る。新芽や花穂も食べる。ホームガーデンに植えられる。

根茎には殺虫・殺菌性および殺線虫作用があり、多くの薬として利用される。また、僧衣の染料として利用されている。



Jul. 2011 Kratie, Cambodia

Ref. No.: 27, 42, 45, 47

Curcuma sp.

ショウガ目

ショウガ科

LA	<u>Kachieng dang, Kachieng</u>	<u>ດອກກະຈຸ້ວແດງ</u>
	<u>khao</u>	
KH	<u>Lum dein proi</u>	<u>រំដេងព្រៃ</u>
TH	<u>Kachieng dang</u>	
VN		
JP		

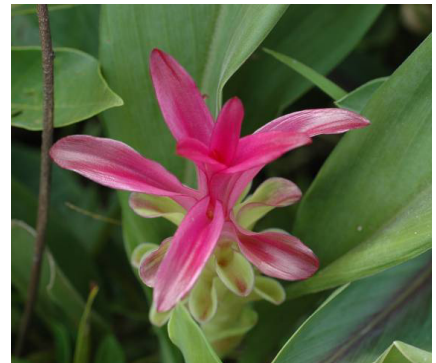
基本情報

本属はインドからマレーシア地域、中国に分布する。葉はショウガに似ている。長さは30～50cm。地下茎の長さは30～40cm。花のように見える部分は萼。花は写真左の花序の下の部分に見える。

利用

食用：花序を食べる。多少辛いが香りがよい。新芽は生食の野菜として、または茹でてからタイやラオスではナームプリック（唐辛子入り海老味噌のタレ）、ラープ（挽肉のハーブ和え）、コーイ（生肉のハーブ和え）やソムタム（パパイヤのサラダ）と一緒に食べる。茹でて加熱してからナームプリック（唐辛子入り海老味噌のタレ）と食べたり、小さく刻んでケーン（具入りスープ）に入れてもよい。また、パックワーンや焼き魚、の具と一緒にスープにしてもよい。

その他：球根、新芽、若い花は、お腹のガスを抜く効用があるとされる。



Jul. 2008 Vientiane province, Laos



Nov. 2008 Siem Reap, Cambodia

Ref. No.: 5, 18

Etlingera elatior

ショウガ目

ショウガ科

LA	Ton kha	ត្នែងខ្មៅ
KH		
TH	Dala, Carlar	ดาหลา
VN	Da loc, Sen thai	Đà lộc, Sen thái
JP	Torch-jinger	トーチジンジャー

基本情報

花の蕾や新芽は、茹でて味噌だれにつけて食べる。とても辛く、タイ風辛サラダにも使う。ラオス、カンボジアのマーケットではあまりみかけない。

Ref. No.: 6, 18, 45



Jan. 2009 Kampong Cham, Cambodia

Kaempferia sp.

ショウガ目

ショウガ科

LA	Toupmoub	
KH	Swaa	ស្វា
TH	Pro	
VN	Thieng lieng	Thiềng Liềng
JP	Ban-ukon	バンウコンの仲間

基本情報

ラオス南部、カンボジア高地のフタバガキ林の林床に生える。直径 10cm 程の円形の葉が、通常 2 枚、地面近くに這うように広がる。

利用

食用：ラオス南部のアタプー県では、筍スープと一緒に煮たり、シソクサやナスとともにサラダとして出され、チュオをつけて食べる。生で食べるとさくさくした食感で、かすかに生姜の香りが漂う。辛味や酸味はほとんどない。

その他：吉田 2001 は食用 *Kaempferia* をバンウコン

(*Kaempferia galanga*) として紹介しているが、マーケットで売られていたものは花がないので種の判別には至らなかった。カンボジア有用植物図鑑では、森林に生育している食用 *Kaempferia* としてカンボジア名 Swaa をあげ、学名を *K. harmandiana* としている。また、タイの研究者は *Kaempferia marginata* と示唆している。

Ref. No.: 27, 42, 45, 46, 47, 48



Jun. 2011 Meuang Mai, Laos



Cambodian *Kaempferia*,
Photo H.Kashiwadani

Zingiber officinale

ショウガ目

ショウガ科

LA	Khin	ດອກຂາບ້ານ
KH	Knvay	ខ្លី
TH	Khing	ขิง
VN	Gung	Gùng
JP	Shouga	ショウガ

基本情報

インド原産と考えられている。アジアでは古くからその根をスパイスとして栽培され、ヨーロッパでも1世紀には薬用として知られていた。野生の個体は知られていない。高さ0.6

～1mの多年草。地下茎から直立した葉茎を出す。葉は2列に互生する。花茎も地下茎から伸びる。地下茎は多肉で黄色みを帯びる。繊維質で芳香と辛味がある。日本など温帯域ではめったに花は見られないが、熱帯域では花を咲かせる。

利用

食用：地下茎はスパイスとしてさまざまな料理に使われる。インドシナのショウガは日本のものに比べて相当強い辛さがある。また、花芽も食用にされており、*Z. officinale*の緑色の花茎の他、赤色のものなど数種のショウガ類の花がマーケットに並ぶ。花芽は生食する。インドシナではホームガーデンに普通に植えられており、マーケットにも常時並んでいる。

その他：地下茎は紀元前から薬用として利用されている。生の地下茎の成分であるジンゲロールは肝臓障害を抑制する。乾燥させると生姜の成分はショウガオールとなり、鎮痛、鎮咳、解熱に効く。スライスした生姜を砂糖とともに湯に着けた生姜湯は体を温め、免疫力を高める。

Ref. No.: 18, 27, 40, 42, 48



Jun. 2011 Pakse, Laos



Dok kin khea(Laos), Khing kang(Thai):
Zingiber cf. junceum .
 30 Jun. 2011 Pakse, Laos



Zingiber sp.
 19 Feb. 2010 Thakhek, Laos



Zingiber montanum
 1 Jul.2011 Pakse, Laos



Kin noi, *Z. officinale*
 1 Jul. 2011 Pakse, Laos



Zingiber sp. 花芽
 27 Sep. 2009 Vientiane, Laos



夕食のショウガの花
 19 Aug. 2010 Vientiane, Laos

Musa sp.

ショウガ目
バショウ科

LA	<u>Kuay</u>	
KH	<u>Chyeak</u>	<u>ឆៃក</u>
TH	<u>Kuay</u>	
VN	<u>Chuoi</u>	<u>Chuối</u>
JP	<u>Banana</u>	<u>バナナ</u>

基本情報

熱帯アジアがバナナの中心地と考えられる。5mに達する大型の多年生植物。緑色の幹に見えるのは多重に巻いた葉鞘である。右は内側の葉鞘をスライスしたもの。また、赤

紫色の花苞をスライスしたものは、フォーなどの麺にのせて食べられる。果実のバナナは生食用、調理用も多様である。多くの家庭でホームガーデンに植えられ、水辺の幸的に利用されている。



Jul. 2010 Phnom Penh , Cambodia

Ref. No.: 18, 47



左が花苞、右が葉鞘をスライスしたもの
Jul. 2010 Kampong Chhnang, Cambodia



大型のピーラーで花苞をスライスする
Aug. 2013 Ho Chi Minh, Vietnam



バナナの葉鞘
Jul. 2010 Phnom Penh, Cambodia



多様な生食用バナナ
Aug. 2013 Ho Chi Minh, Vietnam

Cyclea barbata

キンボウゲ目
ツツラフジ科

LA	<u>Ni ma nov</u>	
KH		
TH	<u>Ma noi, Khruea ma noi</u>	
VN	<u>Day sam, Sam long</u>	<u>Dây sâm, sâm lông</u>
JP		

基本情報

木本の蔓植物で、葉と蔓を圧搾し、調味料と混ぜてゼリーにする。食品あるいはグラスゼリー飲料とする。口内炎、肝臓病の薬にもなる。

Ref. No.: 7, 14, 47



Jul. 2010 Pakse, Laos

Tiliacora triandra

キンボウゲ目
ツツラフジ科

LA	<u>Yanang</u>	<u>ໄຢຢານາງ</u>
KH		
TH	<u>Thao yanang, Choi nang,</u> <u>Thao wan khieo</u>	<u>เถาย่านาง</u>
VN	<u>Day xanh</u>	<u>Dây xanh</u>
JP		



Sep. 2009 Houayxay, Laos

基本情報

アッサムからインドシナ、マレー半島に分布するつる植物。
葉は互生で、卵形又は楕円の卵形、鋭先端、葉尻は円形。長さ
は5~10cm、幅は2~4cm、葉柄の長さは1cm。若い巻きひげは柔毛で覆われるが、成長に伴い脱落す
る。花は単性で葉のつけ根に3~5個の黄色い花をつける。 共有地の林縁部、疎開部などで普通に
みられる。

利 用

食用：つるや葉をすりつぶして緑汁を絞り、調味料として使う。タイやラオスで筍料理を作るときに
欠かせない食材である。ジャックフルーツの若い実のスープ、コンニャク薯のスープ、豚のモツスープ、
魚のココナツカレー蒸し、籐の若芽入りスープ（ケーンヨートワイ）などに入れる。カンボジアでは
筍料理には別の食材を利用しており、ヤーナーンはみかけない。

その他：タイの伝統薬として、茎全体を解熱剤として使い、葉は毒素を排出させる薬として利用する。
便秘にも効くとされる。カンボジアの伝統薬としては、葉を他の植物と調合して赤痢に処方する。

Ref. No.: 5, 14, 18, 40, 42

Nelumbo nucifera

Order: Proteales
Family: Nelumbonaceae

LA	<u>Boua, Boua louang</u>	ໝາກບົວ
KH	<u>Chouk, Chuok sow</u>	ឈូក
TH	<u>Boua louang</u>	บัวหลวง
VN	<u>Sen</u>	Sen
JP	<u>Hasu</u>	ハス

基本情報

アジアから北オーストラリアに分布。多年生の抽水植物。地下茎が底土を横走り、節から葉柄が立ち上がる。葉は水面より



Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia

上で展開し、直径 30~70cm の円形で楕状につく。花も水面より上で開花する。薄紅色から白色。雌蕊は倒円錐形の花床の上面に埋まるように着く。村の貯水池や放棄田などに生育する。

利用

食用：新芽、地下茎（レンコン）、未熟の種子を食する。インドシナのマーケットでは新芽が最も普通にみられる。レンコンはあまりみかけない。種子は路傍の屋台やレストランの店先で売られる。

新芽やレンコンは、ココナッツと一緒に煮るか唐辛子入り海老味噌の醬をつけたり、炒めたり、酸味スープに入れる。新芽をスライスして甘酢につけたものも売られる。食感はさくさくとしてレンコンを思わせる。若い果実はおやつに生食する。

その他：ハスのほぼすべての部分が薬用とされる。葉、雄蕊、果実および種子にアルカロイドを含む。花粉を香水に混ぜると爽快になり、強壮剤にもする。地下茎と種子は、咽喉の潰瘍、去痰、皮膚病に効く。種子にある胚は「ハスの胆嚢」と呼ばれ、苦いが、各種アルカロイドを含み、心筋に通じる血管を拡張する効用がある。節部、葉、雄蕊には止血作用があり、胃潰瘍、子宮出血などに応用される。

Ref. No.: 5, 10, 18, 27, 29, 38, 48



ハスの花

Jun. 2007 Chong Khnies, Cambodia



露店で売られていたハスの実

Sep. 2009 Vientiane province, Laos

Cissus hastata

ブドウ目
ブドウ科

LA	<u>Som loun</u>	<u>ສົມລົມ</u>
KH	<u>Sannda (as <i>C. repens</i>)</u>	
TH	<u>Som sandan, Som op ep.</u>	<u>ส้มสันดาน</u>
VN	<u>Ho dang mui giao</u>	<u>Hồ đẳng mũi giáo</u>
JP		

基本情報

蔓植物。葉をスープの酸味出しに使う。きのこスープなどに入れる。根の粉を腫れ物に塗る。気つけ薬や、温圧マッサージに使う薬に利用される。サウナ風呂に使う材料としての記録があるという。

Jul. 2008 Vientiane province, Laos



Ref. No.: 7, 27, 47

Salacia chinensis

ニシキギ目
ニシキギ科

LA	<u>Takai</u>	<u>ใบตฤาไถ่</u>
KH		
TH	<u>Kam phaeng chet chan, Ta kai</u>	<u>กำแพงเจ็ดชั้น</u>
VN	<u>Chop mau Trung Quoc</u>	<u>Chóp mau Trung Quốc</u>
JP		

基本情報

熱帯アフリカからアジアに分布する。つる性の木本植物で3-10mになる。PROSEAでは果実を食用、根を薬にするとされているが、ラオス北部のマーケットに、若葉が他の樹木葉に並んで出ていた。

Sep. 2009 Houayxay, Laos



Ref. No.: 12, 15, 47, 48

Connarus cochinchinensis

カタバミ目
マメモドキ科

LA	<u>Soapsap</u>	<u>ຜັກຂອບແຂບ</u>
KH	<u>Lumpuehs, Smach</u>	<u>ល្អិតស័</u>
TH	<u>Thopthaep, Ma wo</u>	<u>ถอบแตบ</u>
VN	<u>Lop bop</u>	<u>Lốp bốp</u>
JP		

基本情報

インドシナからマレー半島にかけて分布する、つる性の木本植物。若い葉を野菜とする。樹皮はベテルとともに噛む。



Jul. 2008 Vientiane province, Laos

ラオスでは同属の *C. bariensis*, *C. semidecandrus* も同じ名で呼ばれる。市場ではみかけない。

Ref. No.: 12, 14, 27

Irvingia malayana

キントラノオ目
イルウィンギア科

LA	<u>Mak bok</u>	<u>ໝາກບົກ</u>
KH	<u>Cham bak</u>	
TH	<u>Krabok</u>	<u>กระบก</u>
VN	<u>Ko-nia</u>	<u>Ko-nia</u>
JP		

基本情報

インドシナからマレー半島、ボルネオ島に分布する。巨大高木にもなる種であるが、タイでは 30m 程度の高木である。



Sep. 2009 Vientiane province, Laos

実を炒って、木質の堅い内果皮を割って中の種子を取り出して食べる。油脂が工業用に利用される。

Ref. No.: 10, 14, 27, 45

Cratoxylum cochinchinense

キントラノ目
オトギリソウ科

LA	Phak tao	
KH	Lngieng tuk	
TH	Tio kliang	ติ้วเกลี้ยง
VN	Thanh nganh nam	Thành nganh nam
JP	Ohaguro-no-ki	オハグロノキ

基本情報

インドシナからマレー半島、ボルネオとパラワンに分布する。1~4mの低木。

樹木葉の酸味食材。若葉を生で肉料理の付け合わせに、あるいは調理に使う。

Ref. No.: 16, 27, 45, 46



Jun. 2011 Parkse, Laos

Cratoxylum formosum

キントラノ目
オトギリソウ科

LA	Tiew	ຜັກກະຕິ້ວ, ໂປຕິ້ວ, ຜັກຕິ້ວ
KH	Lngieng	ល្បឿង
TH	Tio khao	ติ้วขาว
VN	Thanh nganh dep, Do ngon	Thành nganh đẹp, Đỏ ngon
JP		

基本情報

インドシナ地域からマレーシア、フィリピン、インドネシアに分布する。高さ3~5mの低木。若い枝には全体に柔らかい毛がある。葉は対生し幅2~5cm、長さ3~13cm、若い葉は赤茶色でつやがある。花は葉脇につく。ピンク色から赤色で香りがある。果実は幅1cm、長さ2cm程度。先が細い形で表面はクリーム色、十分に熟すと3片にはじける。樹皮はこげ茶色。樹皮を削ると内側は黄色がかった茶色で、オレンジ色の樹脂液がにじみ出る。



Feb. 2010 Savannakhet, Laos

利用

食用：樹木葉の酸味食材である。花も食べる。酸味があり、肉や魚と一緒にサラダにして生で食べる。ラオスの肉料理で一般的に出される。ラオスではTiewの名で同様に利用される別種の植物が、Tiew som (*C. formosum*), Tiew daen (*C. f. subsp. pruniflorum*) など数種ある。本種は最も一般的で、マーケットでも頻繁に見かけ、集落周辺の共有地にも生やしておかれる。

その他：タイの伝統療法では樹脂液をかかとのひびわれに塗るとされる。木を炭焼きすると火力が強く、灰も少ない。構造材にも使われる。

Ref. No.: 7, 12, 21, 22, 23, 27, 45, 48, 49

Antidesma ghaesembilla

キントラノ目
ミカンソウ科

LA	<u>Hmauz nooyz</u>	
KH	<u>Dangkiep k'dam</u>	<u>តង្កើបក្តាម</u>
TH	<u>Mao-khaipla, Mangmao, Maothung</u>	
VN	<u>Choi moi, Chua moi</u>	<u>Chòi mòi, Chua mòi</u>
JP		

基本情報

熱帯アフリカからインド、東南アジア、オーストラリアに分布。
落葉小高木。酸味のある果実を生食あるいはジャムにする。



Jul. 2013 Kampong Chhunang, Cambodia

Ref. No.: 27, 45

Phyllanthus acidus

キントラノ目
ミカンソウ科

LA	<u>Yom</u>	<u>ໝາກຍົມ</u>
KH	<u>Kantot</u>	<u>កន្ទុត</u>
TH	<u>Mayom</u>	<u>มะยม</u>
VN	<u>Chum ruot, Tam ruot</u>	<u>Chùm ruột, Tầm ruột</u>
JP	<u>Amedama-no-ki</u>	<u>アメダマノキ</u>

基本情報

ブラジル原産と考えられている。2~8mの低木。花は幹に着く幹生花。酸味のある果実は知られているが、葉もサラダとして食す。古くから根、樹皮、葉、果実を食用あるいはさまざまな薬用に利用されてきた。

Ref. No.: 14, 16, 27, 42, 47



Feb. 2010 Pakse, Laos

LA	<u>Khampom</u>	ໝາກຂາມປ້ອມ
KH	<u>Kantout pray</u>	កន្ទុកព្រៃ
TH	<u>Ma kham pom</u>	มะขามป้อม
VN	<u>Chum ruot nui, Me rung</u>	Chùm ruột núi, Me rừng
JP	<u>Malakkanoki, Anmala, Yukan</u>	マラッカノキ、アンマラ、ユカン

基本情報

インド原産と考えられる。インドからマレーシア地域および中国南部にかけて分布する。樹高 8~18m の落葉小高木。葉は一見羽状複葉に見えるが、末端の枝に細い単葉が 2 列並列する。

葉柄は短い。樹皮は薄茶色で、縦に皮目が入る。花は白から黄緑色。雄花と雌花がつく。果実は直径約 1.2cm の球形で、6 つの縦縞がある。表面はなめらかでやや硬い。低標高の乾燥した落葉樹林にみられる。ホームガーデンに植えられたり、村の周辺の森から採取されたりする。



Sep. 2009 Vientiane province, Laos

利用

食用：緑の果実は調理に酸味を出すために利用され、熟果は果物として生食される。

その他：熟果はビタミンCに富み、生食して去痰薬としても応用される。根（油柑）、葉（油柑葉）、樹皮（油柑枝）、虫こぶなどもそれぞれ薬用にされる。根を煮て飲むと熱が下がり、血がきれいになるとされる。幹の皮はタンニンをとる。木材は家屋の柱や床に使われる。

Ref. No.: 14, 26, 27, 37, 42, 47

Sauropus androgynus

キントラノ目
ミカンソウ科

LA	<u>Wan ban</u>	
KH	<u>Ngup</u>	ងប់
TH	<u>Wan ban, Kan tong</u>	ผักหวานบ้าน
VN	<u>Bo ngot, Bu ngot</u>	Bồ ngót, Bù ngót
JP	<u>Amameshiba</u>	アマメシバ

基本情報

インド、スリランカ、中国南部からスラウェシ、マルク諸島に分布する。2m程度の低木。葉は長さ2~9cm、幅1~4cmの楕円形で単葉。実は1cm程度の球形。果皮は白、種子は黒く断面は三角。ホームガーデンに植えられるほか、共有地や川べりに生えるものが利用される。



Jul. 2010 Stung Treng, Cambodia

利 用

食用：タイやラオスでは葉を野菜として料理に使う。炒め物、スープ、ケーン、茹でてチリペーストやチェオを付けて食べる。カンボジアでは筍を煮込む時に欠かせない食材である。葉を料理のスパイスに使われる。またかるく焙って samla の香りづけに加えられる。ある地方では果実をジャムにする。

その他：カンボジアでは伝統薬として根を煎じて解熱剤にする。

Ref. No.: 14, 18, 27, 42

Codiaeum variegatum

キントラノ目
トウダイグサ科

LA	<u>Ngeun, Kham</u>	ໄປເງິນໄປຄຳ
KH		
TH	<u>Koson, Ko ton, Kri krasom</u>	โกสน
VN	<u>Co tong</u>	Cô tông
JP	<u>Henyouboku, Kuroton</u>	ヘンヨウボク、クロトン

基本情報

観葉植物で有名なクロトンである。タイのマーケットで確かに葉を生食用にしているといわれていた。ラオス、カンボジアでは見かけていない。Flora of Thailandにも食用との記載はない。



Sep. 2009 Chiang Rai Thailand

Ref. No.: 14, 46

Manihot esculenta

キントラノオ目
トウダイグサ科

LA	<u>Manton</u>	<u>มันต้ม</u>
KH	<u>T`ngang</u>	<u>ថ្លាន់</u>
TH	<u>Man sampalang</u>	<u>มันสำปะหลัง</u>
VN	<u>Khoai mi, San</u>	<u>Khoai mì, Sắn</u>
JP	<u>Kvassaba</u>	<u>キャッサバ</u>

基本情報

熱帯アメリカ原産とされるが、広く世界の熱帯で栽培される。7m程度まで伸長する低木である。葉は掌状で5~10小葉からなる。幹は垂直に立ち上がる。根元から数本のイモ状の根茎が付く。



Sep. 2007 Vientiane province, Laos

利用

食用：根茎はタピオカの原料として有名である。キャッサバイモは世界で最も重要なデンプン作物である。どこのマーケットにも並んでおり、サツマイモのような食感がある。栽培が容易で、アフリカを始め厳しい乾期がある地域の救荒作物としても重要な作物である。メコン流域でも、カンボジア北部のベトナム国境付近にはバイオエネルギー資源としての広大なキャッサバ畑が広がっている。

キャッサバは栽培作物の代表に並ぶ作物であるが、栽培が容易であるためホームガーデンにも植えられる。キャッサバイモを茹でて食べるほか、ラオスでは若葉や花序を野菜として食べる。カンボジアでもクメールルージュの時代には皆が葉を普通に食べていたという。

その他：青酸配糖体を多く含む苦味種と表皮に青酸がある甘味種がある。食用にするのは甘味種であるが、それでも葉には青酸がある。ラオスでは比較的大きくなった葉を茹でて食べていた。

Ref. No.: 14, 42, 48

Passiflora foetida

キントラノオ目
トケイソウ科

LA	<u>Baung, Yoth mak noth</u>	<u>ຜັກບ້ວງ, ຍອດໝາກນ້ອນ</u>
KH	<u>Sau mau pray</u>	<u>សាវម៉ៅ</u>
TH	<u>Ka thok rok, Rok</u>	<u>กะทกรก</u>
VN	<u>Nhan long, Lac tien</u>	<u>Nhân lòng, Lạc tiên</u>
JP	<u>Kusa-tokeisou</u>	<u>クサトケイソウ</u>

基本情報

多年生の蔓植物。共有地やホームガーデンなどに生やされている。若葉を調理する。葉はいつもマーケットに並んでいるが、実もまれに出る。



Jul. 2010 Stung Treng, Cambodia

Ref. No.: 42, 46, 47

Microdesmis caseariifolia

キントラノオ目
パンダ科

LA	<u>On taw</u>	<u>ຜັກອ່ອນຕໍ່</u>
KH		
TH	<u>Salot pa, Tana tua mia</u>	<u>สลอตป่า</u>
VN	<u>Chanh oc, Chan</u>	<u>Chanh óc, Chăn</u>
JP	<u>Kurokiibo</u>	<u>クロキイボ</u>

基本情報

インドシナからマレー半島、ボルネオ島、フィリピンに分布する。3～8mの低木。

ビエンチャン郊外の村人が集落の道端で「これも食べるものだよ」と紹介してくれた。

Ref. No.: 14, 46, 48



Jul. 2008 Vientiane province, Laos

Garcinia cochinchinensis

キントラノオ目
フクギ科

LA		
KH	Sunndang	ស៊ីណង់
TH		
VN	Bua nha, Tai chua	Bưởi nhà, Tai chua
JP		

基本情報

インドシナに分布、カンボジアでしばしば栽培される。10～15mの小高木。平地林あるいは氾濫原に生育する。

利用

食用：酸味のある実はスパイスとして使われる。輪切りにして天日で乾燥させて保存する。これをレモンのように料理の酸味材として利用する。カンボジアのコンポンチャムでは、川沿いのホームガーデンに植えられていた。タイ、ラオスの市場では見えていない。マンゴスチンと同属で、マンゴスチンの台木としても使われる。

Ref. No.: 27, 47



Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia



Jul. 2011 Kampong Cham, Cambodia

Garcinia oliveri

キントラノオ目
フクギ科

LA	Mohng	
KH	Tamoung	ត្រប់
TH	Mohng	
VN	Bua nui	Búa núi
JP		



Jul. 2010 Kampong Chhnang, Cambodia

基本情報

南インドシナの湿性林に生育する。20～30mの高木。葉は幅7cm長さ15cmで楕円形で先端は尖る。全縁で対生に着く。両面無毛で平滑。中肋のみ葉の裏側に突出するが、葉脈は浮きあがらない。

利用

食用：樹木葉の食材である。酸味のある葉と果実を料理や調味料にする。果実はスライスして塩漬ける。カンボジアのマーケットではしばしば見かけるが、ラオスやタイではあまり見かけない。

その他：カンボジアの伝統薬として、樹皮を気管支炎の治療薬に調合される。また、粉碎して血腫や捻挫の湿布薬とする。最近の研究では、樹皮から抗酸化作用のある物質が抽出されている。

Ref. No.: 12, 27

Flacourtia indica

キントラノオ目
ヤナギ科

LA	Kane	ໝາກເກັນ
KH	Ka khop pray	ក្រខ្មប់ព្រៃ
TH	Ta khop pa	ตะขบป่า
VN	Hong quan an	Hồng quân Ân
JP	Indo-lukamu	インドルカム

基本情報

アフリカ、アジアで栽培される。15m程度の小高木。幹に鋭く長い棘がある。果実を生食する。焼いた葉、樹皮、果実はクメールの伝統療法で用いられる。



Sep. 2007 Vientiane province, Laos

Ref. No.: 27, 46

Acacia concinna

マメ目

マメ科

LA	Som pov	ສົມປອຍ
KH	Bay damnaeb, Banla saot	ប្រទ្រុច្តែត, ក្រមួន
TH	Som poi	ส้มป่อย
VN	Keo dep, Phi tao giap	Keo dep, Phi tao giap
JP	Okinawa-nemu	オキナワネム

基本情報

熱帯アジアに分布する木本の蔓植物。

利 用

食用：葉を酸味食材とする。

その他：伝統的内科療法では果物を湿疹に外用し、緩下剤として内服した。種子を安産の薬に用いた。
果物は髪を洗うためにも使用される。



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

Ref. No.: 27, 46

Acacia pennata subsp. *insuavis*

マメ目

マメ科

LA	<u>Kha</u>	<u>ຜັກຂາຍ</u>
KH	<u>S'am, Thama toeb</u>	<u>ស្នំ</u>
TH	<u>Cha om</u>	<u>ชาอ่อม</u>
VN	<u>Keo kerr</u>	<u>Keo Kerr</u>
JP	<u>Chaom</u>	<u>チャオーム</u>



Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia

基本情報

東南アジアに分布。しばしば植栽される。小高木で、幹や枝には鋭いトゲがある。葉は互生で2回羽状複葉。小葉は線形で先が細く、13~28対、葉の縁はなめらか。若葉は強い匂いがする、花は白色かクリーム色、花は小さいが線状の雄蕊がはっきりと見える。開けた土地、藪、川沿いの林などに生育する。乾燥には強い。

利用

食用：若葉、新芽を茹でるか蒸して食べる。ナムプリック・ガピ（エビの塩辛）をつけて食べたり、ラオス風スープやサルオバナの花のスープ（ケーンケー）などに入れる。樹皮を化学調味料の代用として使う。

その他：新葉にはビタミンA、B₁、B₂、C、ナイアシンを含む。タイの伝統療法では、樹皮を虫下しにする。また、樹皮を煎じたものや根は、お腹に溜まったガスを出す。刺すような痛みの腹痛に効くとされる。母乳が出なくなるので、産後の女性は控えるべきとされている。カンボジアでは種子を赤痢や痔の薬とする。種子から抽出した油はハンセン氏病の治療薬として期待される。

Ref. No.: 5, 23, 27, 51

Bauhinia variegata

マメ目

マメ科

LA	<u>Ban</u>	ດອກບ້ານ
KH	<u>Cheng koo</u>	
TH	<u>Siao dok khao</u>	เสี้ยวดอกขาว
VN	<u>Mong bo soc</u>	<u>Móng bò sọc</u>
JP	<u>Soshinka</u>	ソシンカ



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

基本情報

東南アジアに分布する小高木。一見ツツジのような花と、チョウのような形の葉が特徴。

利 用

食用：花は揚げて食べる。花のほか、蕾、若葉、花後の若い莢も食べる。

その他：伝統薬として、樹皮を傷薬に使う。また、煎じ薬は赤痢に用いた。
街路樹や庭木としても植えられる。

Ref. No.: 27, 42, 45, 46

Caesalpinia mimosoides

マメ目

マメ科

LA	Nam panya	ຜັກນ້ຳ
KH		
TH	Puya, Nam puya	ผักปู้ย่า, หนามปู้ย่า
VN	Diep trinh nu, Moc meo	Điệp trinh nữ, Móc mèo
JP		



Jun. 2011 Pakse, Laos

基本情報

インド、中国、インドシナ地域に分布する。木性のつる植物で、茎や葉柄の全体に鋭いトゲがある。新芽の色は赤茶色。

2回羽状複葉で葉の長さは25～30cm、10～30対の小葉からなる。形状は広楕円形で、幅は約4mm程度。葉柄は赤色。花序の長さは20～40cm、黄色で11月～12月に開花する。花の大きさは1.2～2cm、幅は1～1.8cm。果実は長さ4～5cm幅2.5cmの膨らんだサヤ状で小さなトゲがある、中には1～2個の種子がある。低木疎林、落葉フタバガキ林、混合落葉樹林の林縁に生育する。

利 用

食用：芽の部分は生でスープにする。筍のハーブ和えと共に食べる。集落の共有地やホームガーデンにみられる。刺があつて触るとけっこう痛い、ラオスではマーケットでしばしば見かけるから、ポピュラーな食材のひとつであると思われる。

その他：タイでは血液の栄養、目眩に効くとされる。とげがあるので、垣根としても植えられる。

Ref. No.: 7, 48

Delonix regia

マメ目

マメ科

LA	<u>Hang nok yung, Pang</u>	<u>ໝາກຫາງນົກຍຸງ ຫຼື ໝາກແປງ</u>
KH	<u>Kroap chukrot,</u> <u>Kngaok barang</u>	<u>ក្រូចក្រូច</u>
TH	<u>Hang nok yung farang</u>	<u>หางนกยูงฝรั่ง</u>
VN	<u>Phuong vi, Diep tay</u>	<u>Phượng vĩ, Điệp tây</u>
JP	<u>Houou-boku</u>	<u>ホウオウボク</u>

基本情報

マダガスカル原産で熱帯地方に街路樹や庭木として広く栽培される。10-20m の高木。



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

利 用

ラオスでは種子をおやつに食べる。カンボジアでは若い葉が野菜として利用される。抗リウマチ剤としての効力があるとされる。

Ref. No.: 27

Leucaena leucocephala

マメ目

マメ科

LA	<u>Kathin</u>	<u>ໄບກະທັນ</u>
KH	<u>Kanthom thead</u>	<u>ក្រំថេត, ក្រំថេស</u>
TH	<u>Kathin, Krathin</u>	<u>กระถิน</u>
VN	<u>Keo Binh linh, Keo giau, Bo chet</u>	<u>Keo Bình Linh, Keo giâu, Bo chét</u>
JP	<u>Gingoukan, Gin-nemu</u>	<u>ギンゴウカン、ギンネム</u>



Sep. 2009 Vientiane province, Laos

基本情報

中米原産で東南アジアをはじめ世界の熱帯から亜熱帯に野生化する。高さ3～8mの低木ないし小高木。

葉は2回羽状複葉。3～10対の羽片、1つの羽片には小葉が5～20対つく。小葉は線形で長さ6～21mm。葉軸には毛がある。花は親指大の小さな房状、白色で丸く膨れる。果実は平たく長さ12～18cm、幅2cm、種の表面はなめらかで、十分に熟すと乾燥して茶色になる。一つのサヤに15～30粒の種子が入る。IUCNの世界の侵略的外来種ワースト100にリストされる。

利用

食用：若い果実をサラダとして味噌や醬をつけて、あるいはラップなどと一緒に食べる。粉をつけて揚げる。種子は炒ってコーヒーの代用にされる。若い莢はタイ、ラオス、カンボジアのマーケットで普通にみられたので、食材としてポピュラーなものと考えられる。豆はタイで見かけた。本種は共有地や道端のいたるところに繁茂している。

その他：ギンネムにはミモシンという有毒アミノ酸が含まれることが知られており、人や家畜で脱毛や中毒の報告がある。ギンネムキジラミ以外の昆虫に対しても毒である。その一方で、インドシナでは上記のように食材利用されているほか、柔らかい枝、若い葉を家畜の飼料にしている。

当地域以外の人が食材として利用することは勧めない。

Ref. No.: 6, 10, 16, 18, 27, 45, 46, 47

Neptunia oleracea

マメ目

マメ科

LA	<u>Kaseth</u>	<u>ຜັກກະເສດ</u>
KH	<u>Kanh chaet</u>	<u>កង្កែត</u>
TH	<u>Kra chet, Kaseth nam, Ruunong</u>	<u>ผักกระเฉด</u>
VN	<u>Rau nhuc, Rau rut</u>	<u>Rau nhúc, Rau rút</u>
JP	<u>Mizu-ojigisou</u>	<u>ミズオジギソウ</u>



Sep. 2007 Siem Reap, Cambodia

基本情報

アジア、アフリカ、南米の熱帯に広く分布する。茎の周囲に厚さ 1cm の白いスポンジ状の通気組織が発達し、フロートとなって水面を伸長する。葉と花は茎の節間から出る。葉は羽状複葉で長さ 3~5cm、8~16 対の小葉がつく。花序には黄色の小花が球状につく。花茎の長さは約 10~20 cm。葉に触れると直ちに葉を閉じはじめる。反応速度はオジギソウ *Mimosa pudica* よりやや緩慢である。葉を綴じると同時に葉枕から先が垂れる。

利 用

食用：スポンジ状のフロートを取り去った若い葉茎を、生あるいは湯搔いてナムプリック、チェオなどの味噌的なものをつけて食べる。またスープや炒めものにもする。想像するほど青臭さは強くなく、マメ科特有のこくと香りを感じる。白いご飯によく合う。タンパク質、ミネラル、ビタミンを含む栄養豊かな野菜である。貯水池や水路などに生えているものが集落の人々に利用される。

その他：タイの伝統療法では、樹脂液が咽喉部の潰瘍、肝炎、葉が痛み止め、解熱に処方される。また、他の薬効を消すことができるとされる。

Ref. No.: 5, 18, 23, 40, 42, 46, 47

Senna siamea

マメ目

マメ科

LA	<u>Kheelak</u>	<u>ຜັກຂີ້ເຫຼັກ</u>
KH	<u>Angkanh</u>	
TH	<u>Khi lek</u>	<u>ขี้เหล็ก</u>
VN	<u>Muong xiem, Muong den</u>	<u>Muồng Xiêm, Muồng đen</u>
JP	<u>Tagavasan</u>	<u>タガヤサン</u>

基本情報

インド、インドシナ地域からマレーシア地域に分布。8～15mの樹木。葉は羽状複葉で長さは20cm、小葉は7～16対で楕円形。枝の先端に花序をつける。一つの花序に10個以上の黄色い花をつける。実は15～23cmの薄く幅の狭いサヤ状。開けた土地に普通にみられる。しばしば街路樹などとして植栽される。

利用

食用：樹木葉の食材である。苦い若葉を料理に使う前に2～3回煮出してあく抜きをし、その後スープに入れる。マーケットではあく抜きをしてボール状に丸めた茹で葉と、生の葉が並ぶ。タイではキーレックと牛肉や豚皮のスープなどに使う。肉や魚と一緒にサラダにして食べる。

その他：タイの伝統薬として本種の各部位が利用される。樹皮は痔の薬として、葉は利尿剤や結石の薬として、蕾と若葉は弱い下剤、花は喘息薬として使われる。材も、辺材は咽喉潰瘍に、芯は消化液の障害や淋病の薬として使われる。根は解熱剤として用いられるという。

材は硬く、暗色の波状歪が美しいため、家具や造形に利用される。材を削る際に出る細粉で角膜炎や結膜炎を起こす。



Feb. 2010 Pakse, Laos



Jul. 2010 Ubon Ratchathani, Thailand

Ref. No.: 5, 17, 18, 37, 42, 47, 48

Sesbania grandiflora

マメ目

マメ科

LA	<u>Khæ</u>	<u>ອອກແຄ</u>
KH	<u>Ong kie dai</u>	<u>អង្គាសដី</u>
TH	<u>Khæ ban</u>	<u>แคบ้าน</u>
VN	<u>So dua</u>	<u>So đũa</u>
JP	<u>Shiro-gochou</u>	<u>シロゴチョウ</u>



Sep. 2009 Lamphun, Thailand

基本情報

広く世界の熱帯地域でみられる。高さ 4-10mの小高木。成長が早い。葉は羽状複葉で長さ 15~30cm 葉の両面は軟毛で覆われる。小葉は長さ 3~4cm 幅 0.8~1.4cm。小葉の葉柄は 1~2mm で 10~25 対つく。花は白色。総状花序について下垂する。一つの花序は 2~4 個の花で、長さは 6~10cm、萼は鐘形。果実は平たく、長さ 20~55cm幅 7~9mm で、熟すと二つに裂開する。

濃赤色の花のアカゴチョウがあるが、タイ北部、ラオス、カンボジアでは白花の本品種が多かった。ベトナムではアカゴチョウとシロゴチョウが半々並んでいた。

利用

食用：新芽や若い葉を、茹でて加熱してから味噌タレをつけて食べる。若い花やサヤは、タマリンドスープに入れる。観賞も兼ねてホームガーデンに植えられる。

その他：葉は季節の変わり目の熱や風邪に効き、解熱、解毒、毒だしなどの効果がある。樹皮は出血を伴う下痢に効くが、飲み過ぎると嘔吐することがある。切り傷口の洗浄にも使われる。

幹はキクラゲの栽培に利用できる。生長が早いので畑の暴風や日除け樹に使われ、樹皮からは繊維が採取される。葉や若芽は飼料にもされる。

Ref. No.: 5, 18, 23, 27, 43, 46, 47, 49

Sesbania javanica

マメ目

マメ科

LA	<u>Khæ</u>	<u>ອອກແຄ້</u>
KH	<u>Snau</u>	<u>ស្អែ</u>
TH	<u>Sano</u>	<u>โสน</u>
VN	<u>Dien dien</u>	<u>Diên điển</u>
JP		



Aug. 2013 Can Tho, Vietnam

基本情報

熱帯アジア原産。水田や湿地など水に近い場所に生える 2～4m の低木。葉は羽状複葉で、長さ 4 ミリ程度の楕円形の小葉が 10～30 対つく。花の色は光沢のある黄色で 10～15 個が房状につく。松島 2007 他文献やラオス大学などでは本種を *S. javanica* であるとした。吉田 2001 は本種をキバナツノクサネムと紹介しているが、BG plant はこの和名を *S. cannabina* に与えている。

利用

食用：花や若葉、新芽を生で、あるいは茹でて味噌だれを添えて食べる。花をオムレツにする。ケーソンソムというタマリンドの酸味が効いたオレンジ色のスープに魚を保存する。花の色はニンジンと同じカロチンで、熱や酸に対して安定であるため、鮮黄色の食用染料としてカノム・ドークサノーなどのお菓子里に使われる。

その他：タイの伝統医療では、葉を腫れ物の痛みを和らげるために、硝石や石灰粘土と共に解毒に用いられる。また、花を腸の薬として、根を咽喉部の潰瘍による渴きを癒す薬として使われる。

Ref. No.: 5, 23, 27, 42, 46, 47, 48, 49

Tamarindus indica

マメ目

マメ科

LA	Kham	ຕົ້ນໝາກຂາມ
KH	Ampl	អម្ពិល
TH	Kham	มะขาม
VN	Me	Me
JP	Tamarindo	タマリンド

基本情報

アフリカ原産でアジアの熱帯域でも広く植栽される。樹高20mになる常緑高木。淡緑色で10～18対の小葉からなる偶数羽状複葉。成熟した果実は褐色で、果皮は砕けやすい。内部は種子の周りをオレンジ色の果肉が包む。共有地や、ホームガーデンに植栽される。



Jul. 2010 Pakse Laos

利用

食用：若葉は酸味着けに料理に使われる。果肉はやわらかい干し柿状の粘性があり甘酸っぱい。生食または調理する。若い実はタイでナムプリック・マカームなどに使われる。

その他：果実が解熱剤、便秘薬、抗壞血病剤として利用される。タイの伝統薬として、成葉を咳止めや赤痢の薬として、果肉を便秘薬や下剤など、古い種子を子供用の虫下しに利用するという。木材は重硬で、建築材や農具、家具などを作る。

Ref. No.: 5, 15, 18, 37, 45, 47, 49

Artocarpus integer

バラ目

クワ科

LA	Mi	
KH	Chompa dok	ចំប៉ាដក់
TH	Champada, Champedak	จำปาดะ
VN	Mit to nu	Mít tố nữ
JP	Koparamitsu	コパラミツ

基本情報

ミャンマーからマレーシア地域に分布する。20m になる高木。ジャックフルーツと同属の果実。

種子をつつんだ黄色い部分を食べる。多汁で甘く香りもよい。



Jul. 2010 Kampong Chhnang, Cambodia

Ref. No.: 42, 46, 47

Ficus sp.

バラ目

クワ科

LA	<u>Hai</u>	
KH	<u>Leap</u>	
TH		
VN		
JP		

基本情報

高木。樹木葉のサラダ食材。若い葉を肉などとともに生食する。ラオスの文献には Hai と名のつく *Ficus* 属植物が 5 件記載されている。

Ref. No.: 12, 27



Feb. 2010 Pakse, Laos

Ficus sp.

バラ目

クワ科

LA	<u>Tour hair</u>	
KH	<u>L'vearom, Lvie dai</u>	
TH		
VN	<u>Va</u>	<u>Va</u>
JP		

基本情報

木本植物。イチジクの仲間はしばしばマーケットでみかける。数種類あると思われる。

Ref. No.: 12, 27



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

Morus alba

バラ目
クワ科

LA	<u>Mom</u>	
KH	<u>Mon touch, Mon pooh</u>	
TH	<u>Mon</u>	หม่อน
VN	<u>Dau tam</u>	<u>Dâu tằm</u>
JP	<u>Ymama-guwa</u>	ヤマグワ

基本情報

アフガニスタンからヒマラヤ地域、日本に分布する。落葉の低木から小高木。



Jul. 2010 Ubon Rachatani Thailand

利用

若い葉をタイのマーケットでみかけた。煮て食べるという。果実も食用であるがマーケットではみない。

カンボジアの伝統薬として、葉を結膜炎または傷の治療に使われた。

Ref. No.: 14, 27, 48

Coccinia grandis

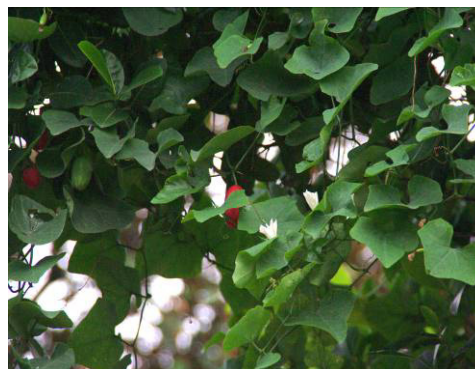
ウリ目
ウリ科

LA		
KH	<u>Bah</u>	
TH	<u>Tamlueng, Khaep</u>	ตำลึง
VN	<u>Day bat</u>	<u>Dây bát</u>
JP	<u>Yasai-kalasu-uri</u>	ヤサイカラスウリ

基本情報

蔓植物。カラスウリの仲間。果実は熟すと赤くなる。

葉を料理に使う。マーケットにはいつも出ているし、集落ではホームガーデンなどで見かける。



Jul. 2011 Kratie, Cambodia

Ref. No.: 14, 42

Cucurbita maxima

ウリ目
ウリ科

LA	<u>Eu, Fak kham</u>	
KH	<u>Lpeu</u>	
TH	<u>Fak khiao, Fak thong</u>	
VN	<u>Bi ro, Bi do</u>	<u>Bí rợ, Bí đỏ</u>
JP	<u>Seivou-kabocha</u>	<u>セイヨウカボチャ</u>

基本情報

新大陸原産の一年生蔓植物。カボチャは硬くなった茎と葉以外はすべて食用である。花と若芽は他の葉野菜類に並んでいる。花は生食したり、スープや炒め物に使われる。

Ref. No.: 14, 27, 42, 46, 48



Sep. 2012 Phnom Penh, Cambodia

Luffa cylindrica

ウリ目
ウリ科

LA	<u>Buab</u>	
KH	<u>No nung moul</u>	
TH	<u>Buap klom, Buap hom</u>	
VN	<u>Muop huong</u>	<u>Muống hương</u>
JP	<u>Hechima</u>	<u>ヘチマ</u>

基本情報

南アジア原産の蔓植物で広く栽培される。若い実を食べる。花の跡が残り、白く粉を吹いた程度のものが良いとされる。このマーケットでは花と若芽、若い実がついたものを売っていた。

Ref. No.: 42

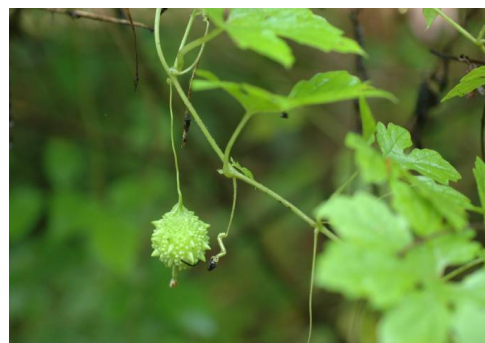


Sep. 2009 Houayxay Laos

Momordica charantia f. abbreviata

ウリ目
ウリ科

LA	Sai	ຜັກໃສ່
KH	Marea	ម្រះ
TH	Mara, Phakhoei, Phakhai, Mahoi	มะระ
VN	Muop dang, Kho qua	Mướp đắng, Khổ qua
JP	Nigauri	ニガウリ



Jul. 2008 Keun, Vientiane, Laos

基本情報

旧熱帯に広く分布するほか、熱帯アメリカにも入っている。つる性の草本植物で、栽培種ニガウリの野生型である。茎から出る巻きひげ毛で覆われている。葉は 5~7 列に深く切れ込む。栽培種よりも小さく柔らかい。花は単頂花序で薄い黄色、花弁は 5 枚。果実の形は紡錘形で表面に突起がある、若い実は緑色で、熟すとオレンジ色となり割れてはじける。種子は鮮やかな赤色で形状は平たい。

利用

食用：果実と若葉を食用にする。葉は茹でてから醬をつけて食べたり、スープにもする。若実は油いため、三杯酢、漬物などで食する。完熟果も種子を包む果肉が甘く、食用にする。葉も実もマーケットではたいていみかける。集落内でもホームガーデンや道端、共有地などいたるところでみられる。

その他：モルディンシンを多く含んでいるため苦い。村の薬草として利用される。タイの伝統療法では、糖尿病、血中糖度の低下に処方される。生の実を食べると肝炎、膝の痛み、脾臓の炎症などに効く。熟した実の絞り汁を顔に塗るとニキビに効く。弱い下剤、消化剤、虫下しとして処方される。実を搾り汁は口内炎に効く。根を煮て飲むとアレルギーを治すとされる。

Ref. No.: 5, 14, 18, 26, 27, 42, 47, 49

Momordica cochinchinensis

ウリ目

ウリ科

LA	<u>Khao, Kheua, Khai</u>	
KH		
TH	<u>Khao</u>	
VN	<u>Gac</u>	<u>Gấc</u>
JP	<u>Namban-karasu-uri</u>	ナンバンカラスウリ



Sep. 2010 Vientiane province, Laos

基本情報

中国南部から東南アジアを経て北オーストラリアに分布する。木性の蔓植物で、樹木に巻きつき、高い位置で結実する。地下に塊茎がある。掌状の単葉で葉柄は5~30cmになる。

利 用

食用：若い果実、新芽、花をカレーなどの材料とする。新芽は豚肉または小エビにオイスターソースをあわせて炒める。ラオスでは Rice vine と言われ、ご飯に炊きこんで赤い色をつけるのに使われる。ビエンチャン近くの村ではこの実を Mak khai, あるいは Mak khai khao と呼び、森(Dong)にこのつる植物がたくさんあったので、村の名を Dong Makkhai としたという話がある。それくらい身近な植物であるということであろう。ベトナムでも新年や結婚式の日、赤い果肉と種子をもち米と一緒に蒸して甘い赤飯を作って祝う。

その他：リコピンを多く含み、抗酸化作用が高い。ビタミン C、ベータカロチンとしてビタミン A、アルファ・リノール酸に富む。伝統療法として健康のために果肉、種子、葉を食べる。

Ref. No.: 14, 42, 46, 47, 49

Castanopsis sp.

ブナ目
ブナ科

LA	Kaw	ໝາກກັ່ງ
KH	Khaohs	
TH	Maikou	
VN	De, Kha thu	Dẽ, Kha thụ
JP	Shii-no-mi	シイの実

基本情報

常緑高木。シイの仲間であるが、クリのような形をしている。堅果は生あるいは炒って食べる。木は集落近くの森林に切らずに残され、利用される。

Ref. No.: 14, 23, 45



Sep. 2009 Vientiane province, Laos

Ludwigia adscendens

フトモモ目
アカバナ科

LA	Pouy nam	ຜັກພວຍນ້ຳ
KH	Komping pouy	កំពង់ពូយស
TH	Phaeng phuai nam	แพงพวยน้ำ
VN	Rau dua nước	Rau dừa nước
JP	Ke-mizu-kinbai	ケミズキンバイ

基本情報

アジアの熱帯、亜熱帯域に分布する。沼などの水中に生える高さ30～60cmの多年生植物。茎から長さ3cm程度の円錐形

の多孔質のフロートを出し、これより上部の茎は水に沈まずに直上する。葉は狭長楕円形～倒卵状楕円形、上面は無毛で光沢がある。花は葉腋に1個ずつつき、白色で中心部は黄色く2～2.5cm。果実は円柱状で長さ3～5cm、明瞭な縦稜がある。

利用

食用：若い茎葉を生で醬に漬けて食べる。半ば放棄された水田や貯水池、水路など集落の水辺のいたるところに大きな群落をつくるためか、マーケットには並ばない。

その他：カンボジアの伝統療法では、葉を頭皮の疾病の治療薬として使われた。マレーシアでも皮膚の傷を直す湿布として使用された。大量に収穫できるので、豚の餌にも使われる。

Ref. No.: 10, 27, 46, 47



Sep. 2007 Vientiane province, Laos

Terminalia chebula

フトモモ目
シクンシ科

LA	<u>Som mor</u>	
KH	<u>Srama</u>	
TH	<u>Samo thai</u>	ส้มอไทย
VN	<u>Xang, Tieu (ca lich, chieu lieu xanh)</u>	<u>Xàng, Tiều, (cà lich, chiêu liệu xanh).</u>
JP	<u>Mirobalan-no-ki</u>	ミロ balan ノキ



Jul. 2011 Pakse, Laos

基本情報

ネパール、インドからインドシナ地域に分布。25mの落葉高木。日本のモモタマナと同属。

利 用

食用：苦みのある若実を、カンボジアでは焼き魚と、ラオスではラープとともに、いずれも生で食べられる。

その他：果実にはタンニンが豊富に含まれる。この果実でなめした皮は柔らかくなるという。樹皮から樹脂を採取する。

Ref. No.: 18, 27, 46 , 47

Syzygium antisepticum

フトモモ目

フトモモ科

LA	Samek	ຜັກສະເມັກ
KH	Poun	
TH	Mek, Samet chun	เม็ก, เสม็ดชุน
VN	Tram	Trâm
JP		

基本情報

インドからインドシナを経て、マレーシア地域に分布する。樹高20mの高木。葉は対生。標高1800mまでの下部山地林、フタバガキの天然林、沿岸林に生育する。葉は楕円形で先端が尖る。緑白色の花は円錐花序に着き、直径9mmで雄蕊が突出する。果実は薄い赤～紫色の液果で直径約5mm。利用の対象となる樹は共有地で半栽培的に生育している。葉を採りやすくするために低く剪定される。



Jul. 2010 Pakse, Laos

利用

食用：樹木葉のサラダ食材である。若い葉を生で、肉や魚などと一緒に食べる。ラオスでは、肉料理のラープの付け合わせとして出される。日本人にはたいへん渋くて苦いが、ラオスの人はこの程度は苦いとは感じていない様子である。こってりした肉と一緒に食べた後は口内が爽やかになる。

Ref. No.: 7, 14, 45, 52

Trapa natans

フトモモ目

ミソハギ科

LA	Chap	ໝາກຈັບ
KH	Krochap	ក្រូចាប៊
TH	Ma ngaeng	มะแง่ง
VN	Au nuoc	Ấu nước
JP	Tou-bishi	トウビシ

基本情報

一年生の浮葉植物。果実に2本の角がある。実の皮をむいて生で、あるいは調理して食べる。カンボジアでは果皮を薬用にする。



Sep. 2007 Vientiane province, Laos

Ref. No.: 12, 27, 42, 46, 48, 52

Bouea oppositifolia

ムクロジ目
ウルシ科

LA	<u>Phang</u>	<u>ໝາກຜາງ</u>
KH	<u>Mak prang</u>	<u>ម៉ាក់ប្រាង</u>
TH	<u>Ma pring, Ma yong chit</u>	<u>มะปริง</u>
VN	<u>Thanh tra, Xoai rung</u>	<u>Thanh trà, xoài rừng</u>
JP	<u>Pulam-mangoo</u>	<u>プラムマンゴー</u>

基本情報

6～30mの高木。果実はフルーツとして生食される。ジューシーでマンゴーの香りがする。

Ref. No.: 14, 27, 42



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

Spondias dulcis

ムクロジ目
ウルシ科

LA	<u>Kork</u>	
KH	<u>Makak</u>	<u>ម៉ាក់</u>
TH	<u>Makok farang, Makok waan</u>	<u>มะกอกฝรั่ง</u>
VN	<u>Coc</u>	<u>Cóc</u>
JP	<u>Ama-yani-lingo, Tahichi-monbing, Tamago-no-ki</u>	<u>アマヤニリンゴ、タヒチモンビン、タマゴノキ</u>

基本情報

マレーシアとポリネシア地域の原産でインドシナに導入された。10～15mの小高木。葉柄が8～10cmで葉は4～10対の奇数羽状複葉。小葉の基部や縁に波状鋸歯がある。果実は長径6cm 短径5cmの楕円体。



Jul. 2010 Kampong Chhnang, Cambodia

利用

食用：若葉と果実が食べられる。日常的な食材として使われる。生の果実に塩コショウを軽くつけておやつに食べる。多少の酸味と歯ごたえがあるが、日本人が顔をしかめるほど酸っぱく苦いヤニリンゴと比べると普通に食べることができる果実である。

その他：伝統療法では葉を絞って点耳すると、耳痛や炎症を治す。果実は歯茎の出血、下痢に効く。樹皮は口内炎、下痢、嘔吐を治す。効能時期は、葉は雨季、果実は寒冷期とされている。

Ref. No.: 5, 14, 27, 42, 45, 46, 47

Spondias pinnata

ムクロジ目
ウルシ科

LA	<u>Kok</u>	<u>ໝາກກອກ</u>
KH	<u>Mkak prei, Puen si phlae, Pounblay</u>	<u>ម្នាក់</u>
TH	<u>Ma kok, Kok-mon, Kok khao</u>	<u>มะกอก</u>
VN	<u>Coc rung</u>	<u>Cóc rùng</u>
JP	<u>Yani-lingo, Kohaku-monbing</u>	<u>ヤニリンゴ、コハクモンビン</u>

基本情報

インドからインドシナ、マレーシア地域に分布。25m に達する落葉高木。インドシナでは標高 50～500m の落葉混交林に生育する。また、広く栽培もされる。葉は 4～6 対の小葉からなる奇数羽状複葉。小葉は卵形または楕円形で、先は尖る。若い葉は赤茶色。花は円錐花序で枝の先端に着く。果実は長径 3.5～4.5cm、短径 2.5～3.5cm の卵型。酸味が強い。

利用

食用：若芽、若葉は発酵魚の醬などにつけて生食される。また豆腐の煮込みや、肉の細切れサラダ（ラープ）、香味野菜のサラダ（コーイ）などに用いられる。熟した実は酸味調味料として使われ、パパイヤサラダ（ソムタム）、エビとレモングラスのサラダ（プラー・クン）と和える。生の果実も食べられるが、渋みと酸味、テレピン臭がある。砂糖漬け、ジャム、ジュースやアイスクリームに使われる。タイの森で生の果実を食べたところ、かなり酸っぱくえぐかった。水を飲むと後味はさわやかになる。その他：果実は薬用として、抗壞血病、胆汁に原因を持つ消化不良に効くとされる。また、果汁は耳痛に使われる。

Ref. No.: 5, 14, 27, 42, 45, 46, 47



Jan. 2009 Chiang Mai, Thailand



26 Sep. 2009 Houayxay, Laos

Azadirachta indica

ムクロジ目
センダン科

LA	<u>Ka dao, Khom</u>	<u>ກາດົງ</u>
KH	<u>Sdau, Salien</u>	<u>ស្ដៅ</u>
TH	<u>Sadao, Saliang, Kadao</u>	<u>สะเดา</u>
VN	<u>Sau dau</u>	<u>Sầu dầu</u>
JP	<u>Indo-sendang</u>	<u>インドセンダン、ニーム</u>

基本情報

インド原産で、広く熱帯亜熱帯で植栽されている。街路樹、



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

公園、校庭などでみられる。15 m～25 mの高木。直径は1 mに達する。葉は複葉で長さ24cm、6～7対の小葉が着く。若い葉は赤みがかった紫色。

利用

食用:雨季の終りに花序と若葉が収穫され、食用に利用される。ラオスではラープの付けあわせにされる。タイでも生で、あるいは茹でて甘辛く酸味あるソースをつけて食べる。カンボジアで食べた写真左のゴルム・スダオは予想通り苦めの野菜炒めであった。果実は甘い。

その他:伝統医療的利用では、タイで乾燥した花の茶を健胃、強壮薬として、また激しい頭痛に花と葉が貼られた。健胃消化剤や解熱剤としても利用された。カンボジアではマラリアに対してキニーネのように使われたという。薬用成分の研究が進んでおり、若葉と花からは、抗突然変異原としてのイソフェニルフラバノン、癌に対する細胞毒素であるトリテルペノイドが抽出された。葉と種子からは殺虫成分のアザジラクチンが抽出された。また 1994 年には乾燥種子から避妊薬の成分が抽出されている。石鹸、歯磨き、潤滑剤、化粧品などの生産にも利用される。

Ref. No.: 11, 21, 27, 41, 42, 45, 46, 47, 49

Aegle marmelos

ムクロジ目
ミカン科

LA	<u>Tum</u>	<u>ໝາກຕຸ້ມ</u>
KH	<u>Pnou</u>	<u>ក្រៃ</u>
TH	<u>Matum</u>	<u>มะตูม</u>
VN	<u>Quanch, Bau nau</u>	<u>Quách, Bàu nâu</u>
JP	<u>Belu-no-ki</u>	<u>ベルノキ</u>

基本情報

インドからインドシナ経てマレーシア地域に分布し、同地域で栽培される。10m-15m の小高木。果実は直径 5cm から 20cm 程度の球形から楕円である。非常に硬い。果肉は鮮やかな黄色で、乾燥するとオレンジ色になる。



Sep. 2009 Chiang Rai, Thailand

利用

食用：広いホームガーデンや共有地に植えられて利用される。果実を輪切りにして乾燥させたものを、煎じてホットで、あるいは冷やして飲む。酸味のあるよい香りがし、暑い日に体を冷やす効果がある。若葉はサラダとしても食べられる。

Ref. No.: 17, 42, 45, 47

Citrus hystrix

ムクロジ目
ミカン科

LA	<u>Khee hoot</u>	<u>ໝາກ, ໃບຂີ້ຫູດ</u>
KH	<u>Kro sauch</u>	<u>ក្រូចស្លឹច</u>
TH	<u>Makrut</u>	<u>มะกรูด</u>
VN	<u>Trúc, Chanh sac</u>	<u>Trúc, Chanh sắc</u>
JP	<u>Kobu-mikan</u>	<u>コブミカン</u>

基本情報

広く熱帯域で栽培される。常緑で、12m 程度の小高木になる。葉柄を含む葉は長さ 3~15cm。単葉で互生する。中央のくびれから先端部側が本来の葉で、くびれから基部側は葉柄に着いた翼である。花は直径 1 センチで芳香がある。果実は直径 5~10cm の楕円体あるいは卵型の液果である。表面は不規則なコブがある。

利用

食用：葉と果実の皮を香辛料、薬味として利用する。タイ

カレーなど多くの料理で利用される。ライムリーフとして世界にも広く知られており、アジア食材の専門店で売られている。果実は砂糖漬けにする。葉を日常的に利用するため、多くの家庭のホームガーデンで栽培される。

その他：タイでは葉が消化を助けるとされる。果実の絞り汁がヘアーリンスとしてつかわれている。カンボジアではこの実をスライスして清めた水に漬け、宗教的な祭礼に使われる。



Jul. 2013 Battanbang, Cambodia



Sep. 2007 Vientiane Laos

Ref. No.: 12, 27, 42, 45, 47

Feroniella lucida

ムクロジ目
ミカン科

LA	<u>Sang</u>	
KH	<u>Krasang</u>	<u>ក្រសាំងស៊ីផ្លែ, ក្រសាំងពុល</u>
TH	<u>Ma sang, Mak ka sang</u>	<u>มะสัง</u>
VN	<u>Can thang</u>	<u>Cần thăng</u>
JP		

基本情報

インドシナおよびジャワの低山帯に生育する。高さ 6~15m の小高木。葉は 8cm 程度、3~11 枚の小葉からなる奇数羽状複

葉。花は径 2~3cm で純白、香りがある。果実は球形からやや扁平。表面はなめらかで光沢があるが、ココナッツのように堅い。果実を採るために栽培される。

利 用

食用：果実は samla mchu などのカンボジア料理の酸味付けに利用される。果実中心部の、種子のある柔らかいところを取り出して食材にする。カンボジアでは花も野菜として使われる。

その他：花と葉は消化を助ける薬として利用される。カンボジアでは樹皮から線香を作る。この樹の下には草が生えないことが知られている。化学研究では、根から複数のクマリンやアルカロイドの他、“ルシーダフラノクマリン” と呼ばれる有機化合物が分離されており、癌細胞の抑制、抗マラリア活性、抗結核作用が報告されている。

Ref. No.: 10, 19, 27, 31, 45



Jul. 2010 Kratie, Cambodia

Limonia acidissima

ムクロジ目
ミカン科

LA	<u>Ka sang</u>	
KH	<u>Khvat</u>	<u>ខ្នុត</u>
TH	<u>Ma khwit</u>	<u>มะขวิด</u>
VN	<u>Quach, Can thang</u>	<u>Quách, Cần thăng</u>
JP	<u>Wood-Apple</u>	<u>ウッドアップル</u>

基本情報

インド原産カンボジア、ラオス、ベトナムで植栽される。15mに達する小高木。3～9枚の奇数羽状複葉。1～3cmの刺がある。マーケットで売られる果実は手では割れない程堅い。

利用

食用：果実は熟すと食べられる。ビタミン、ミネラルを多く含む。カンボジアのクラチエではホームガーデンに植えられていた。

その他：葉、果実、樹皮、樹脂などがさまざまな薬として利用されてきた。アルカロイドやステロイドなど様々な成分が分離されており、抗ウイルス、抗真菌剤および癌の抑制作用などが報告されている。伝統療法的には果物を心臓強壮剤、果肉は喉の焦燥や歯肉炎に使用される。葉は下痢止めなどに用いられる。

Ref. No.: 17, 27, 28, 45, 46, 47, 52



Jul. 2010 Kratie, Cambodia

Murraya koenigii

ムクロジ目
ミカン科

LA		
KH	Kontorop, Kantrook, Kantroob samla	កង្រោក, កង្រោកសម្ប
TH	Hom khaek, Bai kari	หอมแขก, ใบกะหรี
VN	La cari	Lá cà-ri
JP	Ooba-gekkitsu, Kalee-no-ki, Nanyo-sansho	オオバゲッキツ、カレーノキ、ナンヨウサンショウ



Jul. 2010 Kampong Chhnang, Cambodia

基本情報

中国南部から、インド、スリランカにかけて分布する。標高500～1600mの森林に自生する。インドシナでは、ミャンマーや

カンボジアなどのホームガーデンなどでも栽培される。4～6m程度の常緑低木。17～31枚の小葉を持つ羽状複葉で、枝の先端に花序をつける。果実は直径1～1.5cmで青味のある黒色の液果で、中に1～2個の膜に覆われた種子がある。花は3～4月、果実は7～9月。

利用

食用：葉が香辛料として使われる。強い香りがあり、生葉や、油で炒めてその匂いを引き出す。カンボジアのソムローというスープやインド、スリランカのカレーに利用される。「香辛料の民俗学」を著した吉田よし子氏は著書の中の体験談で、「白い花は佃煮にしても香りを失わず、格好の箸休めになった」と紹介している。

その他：インドでは紀元前から薬として利用されてきた。近年の実験では、葉の抽出液が病原菌、とくに真菌に対して抑制作用を持つことが認められている。伝統薬として樹皮、根、葉を清涼剤や強壮剤として利用された。また、葉を煎じて風呂に入れ、子供の疥癬治療薬として使われた。

Ref. No.: 18, 27, 40, 42, 46, 48

Zanthoxylum sp.

ムクロジ目
ミカン科

LA	<u>Khane</u>	
KH		
TH		
VN	<u>Hoang moc</u>	<u>Hoàng mộc</u>
JP	<u>Unnan-sansho (cf. 40)</u>	<u>ウンナンサンショウ (cf. 40)</u>

基本情報

山地に生育する樹木で、サンショウの仲間。葉は日本のカラスザンショウとサイズや形が似ている。本種の果実は直径約4mmであった。

利 用

食用：北ラオスで広く利用される。果実と若葉を利用する。果実は外果皮だけを利用し、種子は苦いので使わない。外果皮を数粒噛むと、日本のサンショウと同等に辛く、10分ほど舌がしびれた。チリソースに加える。若葉は筍のノーマイソトと一緒に煮る。また jeow やラーブなどを作る。本種は吉田1988が紹介したウンナンサンショウではないかと思われる。

Ref. No.: 13, 14, 17, 40, 47, 48



Nov. 2011 Vang Vieng, Laos



Nov. 2011 Vang Vieng, Laos

Arytera littoralis

ムクロジ目
ムクロジ科

LA	<u>Ka duk</u>	<u>ຜັກກາ</u>
KH	<u>Bei sanlek</u>	
TH	<u>Si puk dong, Kho kam</u>	
VN	<u>Truong duyen hai</u>	<u>Trường duyên hải</u>
JP	<u>Futago-no-ki</u>	<u>フタゴノキ</u>

基本情報

インドからインドシナをへてソロモン諸島に分布する。3-10mの低木。果実を生食する。ラオスでは若葉がマーケットに出ていた。

Ref. No.: 10, 14, 15, 27, 45, 46



Sep. 2009 Houayxay, Laos

Nephelium hypoleucum

ムクロジ目

ムクロジ科

LA	Ton mak ngay	ຕົ້ນໝາກແງ່ວ
KH	Ser moen	ស៊ីរម៉ាន់
TH	Kho lean, Ma ngaao	คอแลน
VN	Chom chom trang duoi	Chôm chôm trắng dưới
JP		

基本情報

インドシナに分布。30m になる高木。酸味のある種皮を生食する。材は道具の柄などに使う。集落に近い林の縁部に生えていた。



Jul. 2008 Vientiane, Laos

Ref. No.: 14, 27

Schleichera oleosa

ムクロジ目

ムクロジ科

LA	Kho som, Kho	
KH	Pongro	ពង្រ
TH	Ta khro, Kho, Kho som, Pan rong	ตะกร้อ
VN	Dau dau	Dầu dầu
JP		

基本情報

自然分布は明らかでないが、スリランカ、インドから東インドシナにかけて栽培される。40mに達する高木。しばしば白アリの巣が近くにある。種子は鳥や哺乳類、おそらく白アリによって散布される。液果は直径1~2cmの球形。中はオレンジ色。自然分布のものを利用するほか、広いホームガーデンや共有地にも栽培される。



Jun. 2011 Parkse, Laos

利用

食用：果実を生食あるいは調理して食する。食べ過ぎると腹痛を起こす。未熟の果実はパパイヤサラダに使われる。

その他：茹でた種子を腰痛に、果皮を傷薬として使われる。樹皮と幹は抽出物成分にステロールが含まれ、癌細胞の成長抑制に効果があるとされる。樹皮は赤アリ(ツムギアリ等)と混ぜて腹痛止めにする。

Ref. No.: 14, 27, 51

Ceiba pentandra

アオイ目
アオイ科

LA	<u>Ngiu barn</u>	
KH	<u>Kou, Koor fii</u>	<u>ក្បី</u>
TH	<u>Nun</u>	
VN	<u>Bong gon</u>	<u>Bông gòn</u>
JP	<u>Panya-no-ki</u>	<u>パンヤノキ</u>



Jul. 2010 Stung Treng , Cambodia

基本情報

インド原産。広く熱帯で栽培される。20mになる落葉高木。果実は長さ12-15cm、幅3-5cmの楕円体で、中に綿毛の着いた黒い種子が詰まっている。実が破裂すると綿毛種子が散布される。

利用

食用：カンボジアでは花芽と若い実を野菜として食用にする。

その他：カンボジアの伝統医療では樹脂を強壮剤や下痢の薬として利用された。

また、綿毛は枕や寝具のワタとして広く利用される。

Ref. No.: 14, 27, 46

Hibiscus sabdariffa

アオイ目

アオイ科

LA	Sompordee	ສົມພໍດີ
KH	Kro chap kdam	ក្រូចចាប់កាដាម
TH	Krachiap daeng Sompormo, Sompordee	กระเจี๊ยบแดง
VN	Bup giam, Day nhat	Búp giấm, Đay Nhật
JP	Rozel-so	ローゼルソウ

基本情報

アフリカ原産で、熱帯地域で広く栽培されている。高さ約 0.5～3m になる一年草。茎と枝柄は赤紫色。葉柄の長さは約 5～10 cm、葉は掌状に 3～5 片に分かれる。各裂片の先は細く尖る。花はピンク色。果実の長さは約 2.5 cm。赤い花の萼で包まれている。

利用

食用：若い葉や新芽は、タマリンドスープなど酸味のある煮ものに用いる。果実は成熟すると酸味がある。ゼリー、シロップ、清涼飲料水に利用される。発酵させてローゼル酒を作る。若葉や果実は野菜にもされる。

その他：タイの伝統療法では、芽と葉は消化、去痰、利尿、健胃剤、下剤として処方される。外科的には、粉にして腫れ物に被せる。煎じ水は傷口を洗うのに使う。花の萼は気分を爽快にする。胆汁を出す。解熱。咳止め。結石に効く。種子は血中の脂肪を減らすとされる。繊維を採取でき、ジュートの代用品とする。種子から脂を搾る。

Ref. No.: 6, 18, 46, 47, 49



Sep. 2007 Vientiane, Laos

Leptonychia heteroclita

アオイ目

アオイ科

LA	Wan	ผักหวาน
KH		
TH	Wan dam, Wan par	ผักหวานดำ
VN		
JP		



Feb. 2010 Thakhek, Laos

基本情報

アフリカからインド、インドシナを経てマレーシア地域に分布する。高さ1～3mの落葉低木。葉は互生で楕円形から卵形。葉先は尖る。葉長5～8センチ、新葉は光沢がある。花は緑色。果実は楕円形で長さは2～3cmで房になる。熟すと赤くなる。フタバガキの森や常緑落葉混交樹林に生育する。水分が多いところは好まない。乾燥に強い。

利 用

食用：新芽、若葉、若い実は、茹でたり蒸してから唐辛子海老味噌や挽肉のハーブ和えと一緒に食べる。また、油で炒めたり、ツムギアリの卵（蛹であることが多いー昆虫の章を参照）のスープに入れたり、野菜スープ、豚モツスープ、魚スープ、ココナッツミルク入りスープなどに入れる。

その他：タイの伝統療法では根は毒の働きを抑え、いらいらする症状、胆汁の障害、体調が悪くすっきりしない症状、咽喉部にできた潰瘍による喉の渇きに効くとされる。

Ref. No.: 5, 14

Scaphium macropodum

アオイ目
アオイ科

LA	Jon, Jon ban	
KH	Samrang	
TH	Samrong, Phung thalai	ตำรอน, พุงทะลาย
VN	Luoi uoi	Lười uoi
JP	Funemi-no-ki	フネミノキ

基本情報

インドシナからマレー半島を経てボルネオ島、スマトラ島にかけて分布する。45m に達する高木。果実は長さ 20cm の袋果で、散布時には翼として働く。種子は長さ 2.5cm、幅 1.5cm の楕円体で翼の基部に着く。3～4年ごとに隔年結果する。

利用

食用：種子を水につけてゼリー状にしたものを食材にする。ラオスにおいてマックジョンの料理は、Laap mak jon というラープの一種の冷菜で、高級料理である。パデックで味を調える。

その他：中国では胖大海（パンダーハイ）という名の喉の薬として知られている。種子を湯のみに入れ、湯を注いでゼリー状になったところで服用する。

身近な場所には植えず、森林に自生するものから採集する。毎年利用できるものではなく、集落からもう少し離れるので他の水辺の幸とはやや性格を異にするが、結実年には樹に梯子を打ちつけて大量に収穫され、集落の経済にも貢献する。

Ref. No.: 12, 21, 27, 33, 34



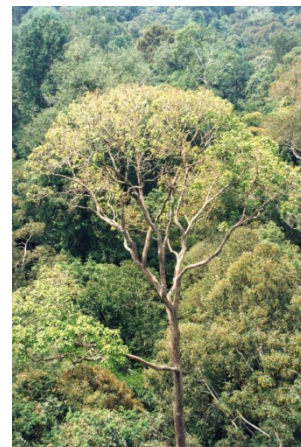
Laap mak jon, Jun. 2011 Meuang Mai, Laos



Jul. 2011 Phnom Penh, Cambodia



1996 Pasoh FR, Malaysia



1996 Pasoh FR, Malaysia

Muntingia calabura

アオイ目
ナンヨウザクラ科

LA	<u>Ta khop</u>	
KH	<u>Krakhob</u>	ក្រខុប
TH	<u>Ta khop farang</u>	ตะขบฝรั่ง
VN	<u>Trung ca, Mat sam</u>	Trúng cá, Mật sâm
JP	<u>Nanyou-zakura</u>	ナンヨウザクラ



Jul. 2011 Parske, Laos

基本情報

西インド諸島、メキシコ原産。熱帯地域で広く栽培される。10m 程度の常緑の小高木。樹冠は傘のように開く。葉は長さ 5~10、幅 1.5~3cm の楕円形で先はとがる。単葉で互生。葉の表面はケヤキやムクノキのようにざらつく。花は白色でサクラのような大きさと形をしている。果実は直径 2~3cm で熟すと赤色から黒赤色。

利 用

食用: 果実を生食する。サクランボのような食感ですこし甘い。子供のおやつである。インドシナではしばしば庭先に植えられる。街路樹としても植えられる。どこの村にもごく普通にあり、実も年中みられるので、マーケットに並ぶことはない。

その他: カンボジアでは、根を肝臓の薬に調合される。生の葉を潰してハチ刺されに塗布する。子供がこの枯葉を使ってタバコ遊びをする。

Ref. No.: 14, 17, 18, 27, 46

Nasturtium officinale

アブラナ目
アブラナ科

LA	<u>Si sang</u>	សីសង់
KH	<u>Kong kep</u>	ក្បាត់ក្បែប
TH		
VN	<u>Cai-soong</u>	Cải soong, Xà lách xoong
JP	<u>Oranda-galashi, Kuleson</u>	オランダガラシ、クレソン



Jul. 2010 Kampong Chhnang, Cambodia

基本情報

ヨーロッパ原産。抽水植物。流れのある清水で商業栽培されているが、しばしば逸出して人家近くの溪流でもみられる。若い葉をサラダにする。

Ref. No.: 14, 18

Cleome gynandra

アブラナ目

フウチョウソウ科

LA	<u>Sien</u>	
KH	<u>Mamien</u>	<u>មមាញ់</u>
TH	<u>Sian, Som siang</u>	<u>ผักเดียน</u>
VN	<u>Mangmang trang</u>	<u>Màng màng trắng</u>
JP	<u>Fuchoso</u>	フウチョウソウ



Aug. 2013 Battambang, Cambodia

基本情報

アジア原産で、世界の熱帯や亜熱帯地域に広がる。15～80cmに直立する一年草。茎は赤と緑2種類の枝に分かれ、短い毛に覆われる。葉は5枚の掌状複葉で全体が毛に覆われる。粘着質の樹液がある。花弁とがくはそれぞれ4枚。花は白。

利用

食用：発酵させて、ナムプリックなどとともに食す。

その他：タイの伝統療法では、発酵させた本種は酔いを醒まし、葉には痛み、疲れを取る効果があり、耳の痛さを治す。膿瘍に貼って治療し、かゆみを和らげる。ただし、子宮に悪い影響を及ぼし、妊婦は食べると危険としている。

Ref. No.: 7, 27, 46, 47, 49

Moringa oleifera

アブラナ目
ワサビノキ科

LA	<u>Li fim, Ihum</u>	
KH	<u>M'rom, Mrum</u>	<u>ឈើ</u>
TH	<u>Marum, Phak e'heem,</u> <u>Phak e'hum, Ma khon kom</u>	<u>มะยม</u>
VN	<u>Chum ngay</u>	<u>Chùm ngây</u>
JP	<u>Wasabi-no-ki</u>	<u>ワサビノキ</u>



Sep. 2012 Phnom Penh, Cambodia

基本情報

インド北部原産。世界の熱帯地域で広く栽培される。10～12mの低木。3回羽状複葉で長さは25～60cm。

小葉は長さ1～2cmで円形から楕円形。果実は莢状で、直径1～3cm 長さ20～50cmになり、縦に3つに割れる。種子は直径8～1.5mmの球形で5～10mmの翼を持つ。花は年中見られるが、果実は特に9月から11月に多い。ワサビノキの語源は根にホースラディッシュに似た辛味があるためである。

利 用

食用：若い葉、花、若い果実を食べる。小葉をスープに入れたり、揚げて食べる。若い果実は緑色の皮をとってゆでる。また中の綿状の繊維と種子を煮たり炒めて食べる。葉も実も穏やかな香りで辛くない。葉と実にビタミンCを多く含む。壊血病の予防に使われたという。葉は、カルシウムも鉄分も、そしてタンパク質も多いという優秀な野菜である。

日本の厚生労働省は平成16年、ラットの流産に関する研究を元に、極めて限られた情報として、妊婦又は妊娠の可能性がある人に対して加工品を含む本種の摂取に際する注意を喚起している。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/4e-3.html>)

その他：根を搗ったものを蛇に噛まれた所につけると、毒の拡がりを防ぐといわれる。種子から採れるベンオイルは耳の薬や、火傷や腫瘍の薬と、出産時の苦痛を和らげるのに使われるという。

Ref. No.: 27, 40, 42, 45, 46, 48

Melientha suavis

ビャクダン目
カナビキボク科

LA	<u>Wan, Wan kok</u>	<u>ผักแว่น</u>
KH	<u>Preich</u>	<u>ព្រឹច</u>
TH	<u>Phak wan</u>	<u>ผักหวาน</u>
VN	<u>Ran sang</u>	<u>Rau sắng</u>
JP		

基本情報

インドシナからマレー半島、フィリピンに分布する。高さ 10m の小高木。

若葉と花を食べる。この葉はカンボジアで最もおいしい野菜といわれ、さまざまな料理法があるという。ビタミンCとプロテインが豊富である。マーケットでみかけるのはまれである。

タイ国植物誌(Flora of Thailand) では、花がないときは本種の同定が難しく、同じカナビキボク科で広域に分布する *Urobotrya siamensis* と間違えると食中毒で死に至る危険があるとの注意喚起をしている。



Feb. 2010 Savannakhet, Laos

Ref. No.: 14, 27

Glinus oppositifolius

ナデシコ目
ザクロソウ科

LA	Dong kok	
KH	Dang'khem	
TH	Phak khuang	ผักขวง
VN	Rau dang dat	Rau đắng đất
JP		

基本情報

熱帯に分布する一年生草本。茎は直立した後、横に広がり地を這う。

利用

食用：苦味食材として、魚や肉料理に使われる。生の葉はセンブリに似た鮮烈な苦味がある。

その他：カンボジアの伝統医療では、消化薬や頭痛薬、風邪薬として利用される。

Ref. No.: 14, 27



Feb. 2010 Savannakhet, Laos



Feb. 2010 Thakhek, Laos

Portulaca oleracea

ナデシコ目
スベリヒユ科

LA	Tin khii khap	ຕົ້ນຂີ້ຂັບ
KH	Kbet chun	ប្រមាត់ជូ
TH	Bia yai	ผักเบี้ยใหญ่
VN	Sam	Sam
JP	Suberi-hiyu	スベリヒユ

基本情報

熱帯から温帯の畔などに生える一年草。茎や葉は多肉。葉を調理して食する。煎じて下痢の薬とする。

Ref. No.: 14, 27, 46



Feb. 2010 Pakse Laos

Polygonum odoratum

ナデシコ目

タデ科

LA	<u>Peo, Phaew</u>	<u>ຜັກແພ້ວ</u>
KH	<u>Krasang tumhum</u>	
TH	<u>Phak phai</u>	<u>ผักไผ่</u>
VN	<u>Rau ram</u>	<u>Rau răm</u>
JP		

基本情報

一年草。畔や川縁に生える。つよい辛味がある。料理に使うほか、肉料理の付け合わせとして生で食べる。

Ref. No.: 12, 18, 22, 27, 42



Feb. 2010 Thakhek, Laos

Basella alba

ナデシコ目

ツルムラサキ科

LA	<u>Pang</u>	<u>ຜັກປ້າ</u>
KH	<u>Chunlueng, Chilong</u>	<u>ជួនជុំ</u>
TH	<u>Plang</u>	<u>ผักปลัง</u>
VN	<u>Mong toi</u>	<u>Mồng toi</u>
JP	<u>Tsulu-murasaki</u>	<u>ツルムラサキ</u>

基本情報

蔓性草本植物。広く熱帯で栽培される。栄養価の高い日常野菜であるので、ホームガーデンでもしばしば見かける。葉や花をサラダにしたり、調理して食される。種子から目薬を作る全草を茶にして子供の緩下剤とする。

Ref. No.: 5, 14, 23, 27, 41, 46, 49



Jul. 2010 Kratie, Cambodia

Amaranthus spinosus

ナデシコ目
ヒユ科

LA	<u>Houm</u>	<u>ໄຜ່ຫົມ</u>
KH	<u>Pti</u>	<u>ផ្លែបន្ទា</u>
TH	<u>Phak khom nam,</u> <u>Phak hom nam</u>	<u>ผักขมหนาม</u>
VN	<u>Den xanh, Den hoang, Den</u> <u>gai</u>	<u>Dền xanh, Dền hoang, Dền gai</u>
JP	<u>Hali-biyu</u>	<u>ハリビユ</u>

基本情報

中南米熱帯が原産地である。1700年頃から急速に世界の熱帯、温帯へ広がった。日本には明治初期に渡来。1年生植物で高さ40～80cm。葉は長い葉柄があり互生する。狭卵形から広卵形。葉身5～8cm、幅1.5～5.5cm。葉柄の基部から長さ0.5～2cmの硬く鋭い棘が開出する。花序は黄緑色、花序の中にも短い棘がある。花卉は5枚。川沿いの砂地に生育し、庭や道端にも生える雑草。タイでは標高1200mまで記録されている。

Jul. 2008 Keun, Vientiane, Laos



利用

食用：新芽や若い葉を炒めたり、野菜スープにする。ホームガーデン、共有地などに生やしてある。

その他：タイの伝統療法では、地上部全草には発汗作用。利尿作用があるとされる。月経異常、食べ過ぎに処方する。葉は血液を浄め、傷口をふさぐために使われる。根を水に入れて浴びると、皮膚の痒みの症状をやわらげたり、膿んでいる傷口や火傷に効くとされる。子供用の下剤としても用いられる。

Ref. No.: 6, 14, 18, 25, 27, 46, 47

Amaranthus tricolor

ナデシコ目

ヒユ科

LA	<u>Hom den</u>	ໂຮມເດັນ
KH	<u>Pti leak</u>	ផ្លែក្រហម ផ្លែដូង
TH	<u>Khom si, Khom khao</u>	
VN	<u>Den canh, Den tia</u>	<u>Dền canh, Dền tía</u>
JP	<u>Hiyu</u>	ヒユ



Feb. 2010 Savannakhet, Laos

基本情報

中南米の熱帯が原産地である。1700年頃から急速に世界の熱帯、温帯へ広がった。日本には明治初期に渡来。1年生植物で高さ40～80cm。葉は長い葉柄があり互生する。狭卵形から広卵形。葉身5～8cm、幅1.5～5.5cm。葉柄の基部から長さ0.5～2cmの硬く鋭い棘が開出する。花序は黄緑色、花序の中にも短い棘がある。花卉は5枚。川沿いの砂地に生育し、庭や道端にも生える雑草。タイでは標高1200mまで記録されている。

利用

食用：新芽や若い葉を炒めたり、野菜スープにする。ホームガーデン、共有地などに生やしてある。

その他：タイの伝統療法では、地上部全草には発汗作用。利尿作用があるとされる。月経異常、食べ過ぎに処方する。葉は血液を浄め、傷口をふさぐために使われる。根を水に入れて浴びると、皮膚の痒みの症状を和らげたり、膿んでいる傷口や火傷に効くとされる。子供用の下剤としても用いられる。

Ref. No.: 14, 27, 39, 46

Diospyros decandra

ツツジ目
カキノキ科

LA	Chan	
KH	Chan	ឆាន់, ប៉ែន
TH	Chan	จัน
VN	Thi	Thi
JP		

基本情報

インドからインドシナ、中国南部に分布。20mの常緑高木。
果実を生食する。



Jul. 2010 Phnom Penh, Cambodia

利 用

食用：黄色く熟した果実をフルーツとして生食する。大変香りがよいが、よく熟した果実でもかすかに渋みを感じる。しかし、季節にはマーケットにチャンの実が多数並ぶ。インドシナの人はこの果物の香りが大好きである。カンボジアのコンポンチュナングでは、まだ青い果実も売られていた。スライスし、プロホックを付けて食べるという。青いチャンの実には渋みがさらに強いと想像するが、これも水辺の幸に多く見られる苦味食材の一つではないかと考えられる。

その他：伝統薬として、葉を潰瘍の湿布薬に、根は性病薬の材料として、果実は虫下しとして利用された。

Ref. No.: 14, 27, 47

Diospyros sp.

ツツジ目
カキノキ科

LA	Ta kouang	ໝາກຕາກວາງ
KH		
TH		
VN		
JP		

基本情報

カキノキの仲間。2月、ラオス南部へ向かう国道沿いの臨時マーケットに出ていた。



2010 Feb. 19 Thakhek, Laos

Barringtonia acutangula

ツツジ目
サガリバナ科

LA	<u>Ka don nam</u>	<u>ຜັກກາໂດນນາມ</u>
KH	<u>Trouy reang</u>	<u>ភ្នំទឹក, ភ្នំអន្ទក់</u>
TH	<u>Chik na, Kra don tun, Kra don nam</u>	<u>จิกนา</u>
VN	<u>Chiec, Loc vung</u>	<u>Chiếc, Lộc vùng</u>
JP		

基本情報

南アジア、インドシナ、マレーシア地域から、東北オーストラリアに分布する。高さ 10m 程度の樹木。落葉するが、新しい葉がすぐに出る。葉は単葉で互生。枝先近くで束状に広がる。葉は楕円形で、葉柄にかけて細くなる。長さ 5~16cm。中肋はカドンほど太くない。葉縁の細鋸歯も比較的粗くて目立つ。花は穂状花序で下垂し、50cm 程度になる。花色は鮮やかな赤でかすかな香りがある。がくは 4 列し、桃色。おしべは多数。花糸は長く、鮮やかな赤色で目立つ。湿地や雨季に水が浸かる低地に生える。カンボジア、トンレサップ湖にある浸水林の優占種である。



Feb. 2010 Pakse, Laos

利用

食用：樹木葉のサラダ食材である。新芽や花が生野菜として食べる。味は、濃厚で渋みが混ざっている。タイではカノムチーン（タイ風そうめん）と一緒に食べられる。

その他：タイの伝統療法では、樹皮は傷を洗浄するのに用いる。硬い葉は腹下し、種子は食べ過ぎでお腹が張った症状を和らげる。根は排泄に用いる。果実は風邪薬として利用される。樹皮には強力なオピオイド鎮痛剤の成分を含む。制癌、ピロリ菌の活動抑制、抗侵害受容作用、抗菌作用などの報告がある。魚毒としても利用される。

Ref. No.: 6, 7, 8, 9, 17, 27, 47, 49

Careya arborea

ツツジ目
サガリバナ科

LA	<u>Ka don, Ka don hok</u>	<u>ผักกาดโดน</u>
KH	<u>Reang kouk</u>	<u>កណ្តោយ</u>
TH	<u>Kradon, Kradon kok</u>	<u>กระโดน</u>
VN	<u>Vung, Vung xoan</u>	<u>Vùng, Vùng xoan</u>
JP		

基本情報

南アジア、インドシナ地域からマレー半島に分布。落葉高木で樹高 8~20m。葉は単葉で互生。広卵形で幅 12~15cm、長さ約 12~20cm である。パッカドンナム (*Barringtonia acutangula*) とよく似るが、中肋が太く、葉の先まで目立つことでマーケットでも区別できる。葉の周囲は細かく浅い鋸歯があるが目立たない。花は頂端に 1 から 2~3 個つける。花弁は 4 枚で 1~5cm、薄い黄色で散りやすい。花弁の根元部分は鐘の形につながっている。多数の雄蕊は長く基部で束状になっており、外側の基部は赤い。果実は幅 5cm、長さは 6~5cm、緑色で中に多数の種子がある。種子は卵形。混成林や疎林と低木を交えた草原などの至る所で見られる。人家、田畑の周辺に残され、利用される。

利 用

食用：樹木葉のサラダ食材である。若葉を唐辛子味噌やチェオをつけて生食する。パパイアのサラダやラブ・コーイ（生肉のハーブ和え）、ツムギアリの幼虫のサラダ（ヤム・モットデー）などにつけあわされる。

その他：タイの伝統療法では、果実は消化を助け、出産後の滋養をとるために与える。種子は毒消し、樹皮は水に浸して下痢の薬にするとされる。樹皮は煮出して布染めに。叩いて広げ、敷物に。幹は船や櫂、建築などに利用する。

Ref. No.: 7, 16, 17, 27, 44



Jul. 2010 Stung Treng, Cambodia



Feb. 2010 Nam Song, Pakse, Laos

Camellia sinensis

Order: Ericales
Family: Theaceae

LA	<u>Xar</u>	
KH	<u>Tae</u>	
TH	<u>Miang</u>	<u>เมี่ยง</u>
VN	<u>Tra</u>	<u>Trà</u>
JP	<u>Cha-no-ki</u>	<u>チャノキ</u>

基本情報

常緑の低木。タイやラオスでは発酵葉の Mien が有名であるが、生葉もマーケットに並ぶ。



Ref. No.: 14, 26, 27, 46

Nov. 2011 Vang Vieng, Laos

Gardenia obtusifolia

リンドウ目
アカネ科

LA	<u>See dar par</u>	<u>ໝາກສີດາປ່າ</u>
KH	<u>Bai remeas , Plae oul</u>	<u>បាយរមាស</u>
TH	<u>Kramop</u>	<u>กระหมอบ</u>
VN	<u>Danh danh la ta</u>	<u>Dành dành lá tà</u>
JP		

基本情報

4m の低木でクチナシの仲間。果実を生食する。市場では見かけない。ラオスの村人に食べることを教えてもらった。



Jul. 2008 Dong Makkai, Vientiane, Laos

Ref. No.: 12

Morinda citrifolia

Order: Gentianales

Family: Rubiaceae

LA	<u>Nyor barn</u>	
KH	<u>Nho srok</u>	
TH	<u>Yo ban</u>	
VN	<u>Nhao, Nhau</u>	<u>Nhào, Nhàu</u>
JP	<u>Yaeyama-aoki</u>	ヤエヤマアオキ



Aug. 2013 Battambang, Cambodia

基本情報

PROSEA はオーストラリアを原産地としている。東南アジアに導入された。4m の低木。カンボジア、ベトナムではしばしばホームガーデンで栽培される。

利用

食用： 熟した果実を生食する。カンボジアでは葉を”amok”という料理に使う。

その他： 伝統医療では根が低血圧の薬として使われた。

Ref. No.: 12, 27, 45, 46, 47

Aganonerion polymorphum

リンドウ目

キョウチクトウ科

LA	<u>Khea som lom</u>	<u>ເຄືອສົມລົມ</u>
KH	<u>Thnong, Kaot prum</u>	<u>កោតព្រី, ថ្មង(វ៉ុល)</u>
TH	<u>Som lom</u>	<u>ສົມລົມ</u>
VN	<u>Day dang, Day la giang</u>	<u>Dây dang, Dây lá Giang</u>
JP		



Jul. 2010 Kratie, Cambodia

基本情報

インドシナに分布。蔓植物。葉や果実を酸味食材として使う。レモンのようにも使う。カンボジアのマーケットでは常にみかける。集落の共有地などに生やされている。

Ref. No.: 14, 27

Telosma cordata

リンドウ目

キョウチクトウ科

LA	<u>Xar deua</u>	
KH	<u>Sralot</u>	<u>ស្រាត</u>
TH	<u>Salit</u>	<u>สลิด</u>
VN	<u>Thien ly</u>	<u>Thiên lý</u>
JP	<u>Yalaikou</u>	<u>ヤライコウ</u>



Aug. 2013 Ho Chi minh, Vietnam

基本情報

蔓植物。若い葉と花を食する。カンボジアでは samla の野菜として入れる。

Ref. No.: 27, 42, 46

Limnophila aromatica

シソ目
オオバコ科

LA	<u>Kha yang</u>	<u>ผักขาม (ผักชะแวง)</u>
KH	<u>M'orm</u>	
TH	<u>Ka phrao vai, Khayaeng</u>	<u>กะเพราใหญ่</u>
VN	<u>Rau om, Ngo om</u>	<u>Rau Om, Ngò om</u>
JP	<u>Shiso-kusa</u>	<u>シソクサ</u>

基本情報

インドシナ半島、中国南部、マレー半島、スマトラ島、ジャワ島、セレベス島に分布する。湿った草地や水田にみられる1年生の抽水植物。約30~40 cm、茎は緑色で中空。

草全体からシソのような香りがする。葉は単葉で対生または3輪生する。葉は狭楕円形で長さは1.5~3 cm、幅1 cm。葉柄は短く、茎を包む。鋸歯があり、葉の表面はざらつく。花は赤色から薄いピンク色または紫色。萼は5枚で毛がある。

利 用

食用：茎と葉は生野菜として、タイやラオスではソムタムというパパイヤサラダ、ラープ（挽肉のハーブ和え）、コーイ（生肉のハーブ和え）、スープノーマイ（筍ハーブ和え）などと一緒に食べる。また、スープの香り付けに入れられる。

その他：伝統療法では茎全体は解熱を助ける、痒みを和らげる、腫れ物、タムシ（水虫）に効く、腫れの症状を緩和するなどの薬効がある。また弱い下剤として使われる。妊婦は食べてはいけないとされている。

Ref. No.: 5, 14, 18, 27, 46, 47, 52



Jul. 2008 Vientiane province, Laos

Ocimum tenuiflorum

シソ目
シソ科

LA	<u>Ee too</u>	
KH	<u>Mrua prau</u>	
TH	<u>Ka phrao</u>	กะเพรา
VN	<u>Huong nhu</u>	Hương nhu
JP	<u>Kami-mebouk</u>	カミメボウキ

基本情報

アジア原産で広く熱帯に導入された。60cm 程度の草本植物。
水を含むとゼリー状になる種子を生産するために栽培される。
葉も料理に使われる。カンボジアでは Chan kdao という炒め物で独特の香ばしさを醸していた。伝統医療では分娩促進剤として使われる。



Jul. 2010 Phnom Penh, Cambodia

Ref. No.: 12, 27, 46, 47

シソ目
ノウゼンカズラ科

Oroxylum indicum

シソ目
ノウゼンカズラ科

LA	<u>Linmai</u>	<u>ໝາກລົມໄມ້</u>
KH	<u>Pika, Sroum dau</u>	<u>ប្រៀមជ័រ</u>
TH	<u>Pheka, Linmai, Ma linmai</u>	<u>เพกา</u>
VN	<u>Nuc nac</u>	<u>Núc nác</u>
JP	<u>Sorizaya-no-ki</u>	<u>ソリザヤノキ</u>

基本情報

中国南部からインドシナ、マレーシア地域に分布する。樹高 12m 程度になる小高木。葉は 3 回羽状複葉。小葉は楕円形か細長い楕円形で、長さは 6~12 cm、幅は 4~8 cm。花弁は紫色に緑色のストライプ、花弁の付け根は筒状で赤紫色、花弁は厚い。夜開花し、コウモリによって花粉媒介される。朝方には落花する。果実の長さは 60~100 cm。熟すとサヤが反りはじけ、大きく薄い膜を持つ種子がグライダーのように滑空して飛散する。

利用

食用：若いさやを炙った後、焦げた皮を剥ぎ、温水で洗って薄くスライスする。唐辛子海老味噌に和えたり、ラープ（挽肉のハーブ和え）とともに食す。スープにも入れる。花や若い葉は、熱湯処理した後、ナムブリックとともに食す。また、木の皮を粉状に削り、魚のラープと和えるとされる。ただし、さやはマーケットでしばしばみかけるが、花や葉、樹皮を店で見える機会は少ない。ホームガーデンによく植えられている。

その他：葉と種子にはフラボノイドが含まれ、炎症、アレルギー、フリーラジカル、制癌効力がある。種子は潰瘍を治す働きをする漢方の材料である。タイの伝統療法でも、種子を煮て食前に1日3回飲むと咳や痰の症状を改善させる。熟したさやは寄生虫の排出を助け、毛並みを美しくするために、牛にも与えられる。樹皮は緑色の染色となる。



Feb. 2010 Thakhek, Laos



Feb. 2010 Savannakhet, Laos



22 Sep. 2009 Houayxay, Laos

Ref. No.: 5, 14, 15, 18, 21, 23, 26, 27, 47, 48, 49



22 Jul. 2010 Stung Treng, Cambodia



種子 24 Oct. 2010



ソリザヤノキの樹形
14 Jan. 2009 Mae Hong Son, Thailand

Radermachera ignea

シソ目

ノウゼンカズラ科

LA	Peeb	ນອກປີບ
KH	Jeik krium	
TH	Ang kial bo, Kaki, Kasalong kham	
VN	Ra det lua	Rà det lửa
JP		

基本情報

インドシナに分布。6～15mの常緑樹。3回羽状複葉。店の人からは花をスープなどに入れると聞いた。



Feb. 2010 Thakhek, Laos

Ref. No.: 14, 17

Hydrolea zeylanica

ナス目
セイロンハコベ科

LA	Saieing, Bee ian	ຜັກໄຊຢັງ
KH	Krapen tuk, Tien, Kon deang	ក្របៀង
TH	Po phi	โปผี
VN	Thuy le, La nuoc	Thùy lệ, Lá nước
JP	Seiron-hakobe	セイロンハコベ

基本情報

インドシナに分布。一年生の抽水植物。高さ 60cm になる。
若い葉を野菜として食べるが、市場ではあまり見かけない。

カンボジアの伝統医療では、葉を腸の腫瘍の薬として用いた。

Ref. No.: 14, 27, 46



Jul. 2008 Vientiane province Laos

Solanum capsicoides

ナス目
ナス科

LA	Kheua kheun	ໝາກເຂົ້ອຂຸ້ນ
KH	Trap lung, Trap khaa	ត្រប់លុ, ត្រប់
TH	Kheua kheun	
VN	Ca trai vang	Cà trái vàng
JP	Kingin-nasubi	キンギンナスビ

基本情報

南米原産の栽培植物。高さ 1.2m 程度の低木で、茎全体に棘がある。葉は互生で波状の鋸歯がある。葉柄や葉の表裏の全体に、まばらに鋭い棘がある、若い部分は柔らかい毛で覆われ

ている。花は単頂花序で、紫色。がくにも棘がある。果実の皮は厚くて粘り気がある。熟すと黄色に変色する。ラオス語の Kheun は強いにおいの意味。

利 用

食用：タイでは果実を野菜の漬け物として食する。バナナの辛いサラダやパパイヤサラダに加える。このナスはえぐ味や渋みを和らげる。人家周辺に植えられ、半栽培状態で生育する。

その他：根を水に浸して食べると咳止め、血管中の脂肪を減らす。果実を削って乾燥させ、酒に漬けてから飲むと痛みや疲れを和らげるとされる。

Ref. No.: 7, 12, 46, 47, 52



Jul. 2008 Vientiane province Laos

Solanum torvum

ナス目

ナス科

LA	<u>Kheng</u>	<u>ໝາກແຄງ</u>
KH	<u>Trap put raw nyong</u>	<u>ត្រាប់ព័ត៌ម៉ឺញុង</u>
TH	<u>Ma khuea phuang, Kheng</u>	<u>มะเขือพวง</u>
VN	<u>Ca nut ao, Ca dai hoa trang</u>	<u>Cà nút áo, Cà đại hoa trắng</u>
JP	<u>Suzume-nasubi</u>	<u>スズメナスビ</u>



Feb. 2010, Savannakhet, Laos

基本情報

熱帯アメリカ原産。世界の熱帯地域に広く帰化分布している。高さ2～3mになる多年草。葉は互生。卵形、楕円形、革質で鋸歯がある。長さ7～23cm、幅5～18cmで両面が短毛におおわれる。花は集散花序で白色。果実は直径約1cmで球形、黄熟する。果実は上向きに着くものが多い。原産地では年間降水量1000～4000mmの地域、あるいは乾燥地の水辺に分布する。開けた場所で素早く生育し、他の植物を被覆する一方、暗い林内では生育できない。

利用

食用：若い実はタイカレーには欠かせない食材である。単体では生野菜として、また熱湯処理をするか焙ってナムプリックとともに食す。ナムプリック・ガピ、レッドカレー、グリーンカレー、ホーモックガイ（バナナの葉で蒸した鶏肉）など多くの料理に重要な食材である。日本人にも心地よい程度の苦味がある。ホームガーデンや水辺に近い場所に半栽培状態で生育する。

その他：タイの伝統療法では果実は排尿、去痰、咳をしずめる。消化を助ける。血流をよくする。葉は揉んで止血に用いる。ナスの台木として使われる。

Ref. No.: 18, 26, 27, 46, 49, 52

Solanum stramoniifolium

ナス目
ナス科

LA	<u>Eak</u>	<u>ໝາກເອິກ</u>
KH		
TH	<u>Ma uek</u>	<u>มะอึ๊ก</u>
VN	<u>Ca phao</u>	<u>Cà pháo</u>
JP	<u>Coconijya, Ke-nasu</u>	<u>ココニージャ、ケナス</u>

基本情報

南アメリカ北部原産。アマゾン川の上流部に分布する。インドシナでも人家周辺に植えられている。1.2m程度の低木。茎と葉柄にトゲがあり、毛で覆われている。葉の周辺は波状の鋸歯がある。葉の両面には柔らかい毛とトゲがある。花は白色。果実は球形で1~2mmの長い毛で覆われる。若い実は薄い緑色で、熟すと黄色くなる。

利 用

食用：熟した実はパパイアのサラダに入れる。ジュースや生食にも用いる。ジュースはモモとトマトを合わせたような香りがするといわれる。ラオスではこれでチェオを作る。マーケットでは毛を取り去って売られていることがある（写真下）。ビタミンCが含まれる。

Ref. No.: 7, 49



Jun. 2007 Vientiane province, Laos



Jul. 2011 Pakse Laos

Solanum violaceum

ナス目
ナス科

LA	<u>Kheng khom</u>	<u>ໝາກແຄງຂົມ</u>
KH	<u>Traup put raw nyong pray</u> <u>Trab put lumnhong</u>	<u>ត្រាប់ពត់ល្អំព្យង</u>
TH	<u>Ma kae khom, Ma waeng, Ma khwaeng dam</u>	
VN	<u>Ca An</u>	<u>Cà Án</u>
JP	<u>Tenjiku-nasubi</u>	<u>テンジクナスビ</u>



Jul. 2010 Pakse, Laos

基本情報

インド、中国南部からインドシナ地域で栽培される。1.5m程度の低木。枝は細かい星状毛で覆われ、大きな棘を有する。

葉は互生で葉長5~15cm、幅2.5~7.5cm。花は総房花序で、花弁は紫色。果実の大きさは直径8mmの球形。スズメナスビに似るがより小さく、実が2列につくので区別は容易である。若い実は薄い緑色で、熟すとオレンジ色に変わる。タイ語、ラオス語のコムは苦いの意味。

利用

食用：若い実を、発酵させた魚の汁やジェーオ（トウガラシ粉を入れた調味料）、ラープ（挽肉のハーブ和え）、コーイ（生肉のハーブ和え）と一緒に食べたり、唐辛子海老味噌に入れる。

その他：ビタミンBを含む。タイの伝統療法では糖尿病、食あたり、発熱に効果がある。痰を切る。果実を蜂蜜とともにペースト状にしたものを高熱のときに処方する。

Ref. No.: 7, 46, 48, 49

Ipomoea aquatica

ナス目
ヒルガオ科

LA	<u>Bong</u>	<u>ผักปลัง</u>
KH	<u>Trow kun sor</u>	<u>ត្រកួន</u>
TH	<u>Phak bung</u>	<u>ผักปลัง</u>
VN	<u>Rau muong</u>	<u>Rau muống</u>
JP	<u>You-sai, Kuu-shin-sai</u>	<u>ヨウサイ、空心菜</u>



Jul. 2010 Kampong Cham, Cambodia

基本情報

世界中の熱帯から亜熱帯地域に分布。一年草または多年草。日本はじめ中緯度では1年草である。主に湿地、水辺、時には

陸上にも生育する。茎は中空で水に浮くため、水面に広がるができる。茎の節から互生に葉を出す。葉は線形から広卵形で、基部は矢じり状。葉先は尖る。葉身は長さは3~15 cm、幅1~9 cm。花はアサガオ型、花弁は白色または中心部に赤みを帯びる。果実は楕円形でカプセル形から球形。種子は黒く球形。アサガオやサツマイモと同じ属である。

利 用

食用：芽、若い葉は生でも、また湯搔いても食べられる。サラダや、唐辛子味噌の醬などと一緒に食べる。若芽と葉はスープ、油炒めなど多くの料理に利用される。アジアでは重要な野菜の一つである。都会向けには作物として生産もおこなわれているが、日常利用として集落の水辺に半栽培的に生育しているものが利用される。

その他：伝統療法では、茎葉は不眠、めまい、偏頭痛、鼻血止め、便秘、血便に効果がある。弱い下剤としても使われる。根は腫れものを直す。神経病や身体機能の低下を和らげる効果があるとされる。多食すると物忘れするという言い伝えがある。

Ref. No.: 5, 10, 18, 46, 49

Ipomoea batatas

ナス目
ヒルガオ科

LA	Man darng, Man thet	
KH	Domlong, Damloong chhie	ដំឡូងជ្វា
TH	Man thet, Mak oi	มันเทศ
VN	Rau lang, Khoai lang	Rau lang, Khoai lang
JP	Satsumaimo	サツマイモ

基本情報

蔓性の一年草本。南米原産で 16 世紀にアジアに入り、ヤムやタロに取って代わった食材植物である。インドシナでは塊根だけでなく若葉も食べる。アサガオやヨウサイ（空心菜）と同じ仲間である。

Jul. 2011 Ratanakiri, Cambodia



Ref. No.: 14, 27, 42, 46

Acmella paniculata

キク目
キク科

LA	Khaat	ຜັກຄາດ
KH		
TH	Khrat, Khrat phawen	ผักคราด
VN	Cuc ao	Cúc áo
JP	Sennichi-modoki	センニチモドキ

基本情報

アメリカ原産の一年草で、アジア熱帯地域に広く帰化する。茎は地面を這い、節から直上する茎と根を出す。葉は互生で長三角形。表面はざらつく。花は茎の先端につく。タンポポと同じで小さな花が多数固まって頭状花序を作る。頭状花は円錐形で径8~10mm、周辺部に黄色の舌状花がまばらに着く。

Sep 2009 Chiang Rai, Thailand



利用

食用：若い葉や花を生野菜として味噌や醬を付けて食べる。スープ、カレーにも入れる。ラオスではラープと一緒に食べる。成分として100g中にカルシウム162mg、リン41mg、鉄4mg、ビタミンA3900IU、ビタミンB0.03g、ビタミンC20mgを含む。

その他：花にスピラントールを含み、麻痺作用がある。伝統療法では、生葉を酒や酢に混ぜて喉の腫み、喉の炎症、歯痛を治す。また、寄生虫による小児の消化器疾病に用いる。根は煎じて下剤とする。タイでは闘鶏の健康サプリメントにも入れられる。

Ref. No.: 5, 12, 22, 26, 40, 46, 48, 49

Gnaphalium sp.

キク目
キク科

LA	<u>Kath khao, Kev</u>	<u>ດອກຜັກກາດຂາວ</u>
KH		
TH		
VN	<u>Khuc vang, Khuc te</u>	<u>Khúc vàng, Khúc tè</u>
JP	<u>Hahako-gusa</u>	<u>ハハコグサの仲間</u>

基本情報

ハハコグサの仲間の一年草。10～20cm。ラオスの市場ではまれにみかける。ハハコグサは、日本の春の七草の「ごぎょう」である。



Feb. 2010 Vientiane province, Laos

Ref. No.: 12, 18

Hydrocotyle verticillata

セリ目
ウコギ科

LA	<u>Boua bok, Nok</u>	
KH		
TH	<u>Waen kaeo</u>	
VN	<u>Rau ma la sen, Rau ma nhat</u>	<u>Rau má lá sen, Rau má Nhật</u>
JP	<u>Uchiwa-zenikusa</u>	<u>ウチワゼニクサ</u>

基本情報

多年生の抽水植物。葉柄は葉の真ん中に楕状につく。葉を食用にする。ラオスではツボクサと同じ Phak nok の名で呼ばれることあるもある。



Feb. 2010 Savanaket, Laos

Ref. No.: 12, 46

Trevesia palmata

セリ目
ウコギ科

LA	Deua	ໝາກເດືອ
KH		
TH	Tang luang	
VN	Nhat phien, Thoi hoang, Du du rung	Nhật phiên, Thôi hoàng, đu đủ rừng
JP	Ally of Nanyou-yatsude	Ally of ナンヨウヤツデ

基本情報

インドシナに分布。約 5m の低木。雨季の終りに若い花芽を食べる。スパイシーカレーの苦味食材などとして使われる。この植物の耕作例は記録されていない。スノーフレークという名の観葉植物として栽培される。

Ref. No.: 15, 17, 48, 49



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

Anethum graveolens

セリ目
セリ科

LA	Sii	ຜັກຊີ
KH		
TH	Thian khao plueak, Thian ta takkataen	
VN	Rau thi la, Thia la	Rau Thì là, Thì là
JP	Inondo, Dyl	イノンド、ディル

基本情報

一年生の草本植物。1 m 程度の高さになる。草全体に強い香りがある。タイ東北部でケーン・ラーオという辛くて強い香りのカレーの材料となる。マーケットでは普通にみられる。

Ref. No.: 14, 42, 46, 47



Aug 2013 Ho Chi Minh City, Vietnam

Centella asiatica

セリ目
セリ科

LA	<u>Nok</u>	<u>ຜັກໝອກ</u>
KH	<u>Trachiek, Tranh, Chi, Mlu</u>	<u>ត្រចៀកត្រព្ន</u>
TH	<u>Boua bok, Nok, Wengkork</u>	<u>บัวบก</u>
VN	<u>Rau ma</u>	<u>Rau Má</u>
JP	<u>Tsubokusa</u>	<u>ツボクサ</u>



Sep. 2009 Chiang Rai, Thailand

基本情報

インド、東南アジア、アフリカの熱帯域に広く分布する。小型の多年草。茎は地を這って伸び、一節から葉が1~4枚出る。葉は単葉、葉柄4~10cmで直上する。葉身は直径2.5~5cmの腎形で低い鋸歯がある。節から短い花茎を出し小さな紫色の花序をつける。果実も小さく黒色で長さ2~3mm、幅3~4mmである。水田の畦や沼の周辺など、水に近い開けた場所に生える。冠水に耐える。

利 用

食用：葉と茎は生で海老味噌をつけてサラダにしたり、揚げ麺、タイ風焼きそば、タイカレー、挽肉のハーブ和え（ラープ）、生肉のハーブ和え（コーイ）、筍ハーブ和えなどにつけあわされる。生葉を絞ってジュースにするが、ジュースはセリ科に特有な爽快な香りがあり、苦味はない。

その他：16世紀中国の本草綱目に薬草として記載がある。熱帯地域でも古くから薬草として知られる。茎葉の揉み汁に殺菌作用があり、喉の痛み、炎症をとまなう腫れ、切り傷、結膜炎などに効く。熱、咳、腹痛、便秘、下痢、結核にも使われる。鎮静作用や精神安定作用も知られている。

Ref. No.: 5, 14, 18, 27, 40, 45, 46, 47

Coriandrum sativum

セリ目
セリ科

LA	Horm parn, Horm porm	ຜັກຂະແຍະ
KH	Chi van soy	ក្រាំងស៊ុយ (ជី)
TH	Chi, Hom pom, Hom noi	ผักชี
VN	Ngo ri, Rau mui, Ngo ta	Ngò rí, Rau Mùi, Ngò ta
JP	Koendoro, Kousau, Koliandaa, Phak-chi	コエンドロ、香菜、コリアンダー、パクチー



Nov. 2008 Louang Phrabang Laos

基本情報

高さは1mになる一年生植物。独特の香りで最近では日本でも知られる。中国やインドシナの料理では欠かせない食材である。タガメやカメムシが食材にされるのも、この香りを求めていることではないかと思える。種子油が咳に効くとされる。

Ref. No.: 7, 14, 27, 45, 46, 47

Eryngium foetidum

セリ目
セリ科

LA	Hom pae	ຫອມປາຍ
KH	Chi rona	ជីរ៉ាណា, ជីរ៉ាណា
TH	Chi farang, Hom pom kula, Chi doi	ผักชีฝรั่ง
VN	Ngo tay, Ngo gai	Ngò tây, Ngò gai
JP	Ooba-Koendoro, Togebe-koliandaa	オオバコエンドロ、トゲバコリアンダー



花芽(上)と葉(下)

Sep. 2007 Vientiane province, Laos

基本情報

アメリカ原産でアジアに導入された。高さ30-40cmの多年生草本。コエンドロ(*Coriandrum sativum*)とほぼ同じ香りで、葉や花芽をスープや麺などの料理の香りづけに用いる。マーケットには常に並んでいるが、畔や家の庭にも生やしてある。

Ref. No.: 7, 14, 27, 45, 46, 47

Spirogyra spp.

ホシミドロ目
ホシミドロ科

LA	<u>Thao</u>	<u>ເຖົ້າ</u>
KH		
TH	<u>Thao, Phak kai</u>	
VN	<u>Tao xoan, Rong nhot</u>	<u>Tảo xoắn, Rong nhót</u>
JP	<u>Aomidoro</u>	<u>アオミドロ</u>

基本情報

アオミドロの仲間は、緑色植物のストレプト植物門接合藻綱に属する植物である。世界に広く分布し、1000 種以上ある。淡水の糸状藻類である。細胞内の葉緑体がりボン状で螺旋形になっているのが特徴。糸状で枝分かれしない。水中で薄い緑色のカーペット状になる。野外での種同定は難しい。形態の似たものがあるが、手に取ってぬめりがあり、肉眼でようやく確認できるくらいの太さで、枝分かれがなければアオミドロの可能性が高い。

利用

食用：スープ料理にする。他の材料といっしょに煮込んだ料理（ラープタオ）や、タマリンドの酸味がついたオレンジ色のスープ（ケーンソム）などに使う。生食あるいは湯掻いてタイ風サラダにもする。集落の水辺にごく普通に見られるが、食用にするのはきれいで流れのない水中のものである。食感はとろろ昆布のようなぬめりがある。ラオスのサイタニー郡では近くの池などから採取したものを市場に出荷した。乾期だけ自家消費用に小さな池で養殖をしている例もある。ルアンプラバン郊外では、湧き水栽培をしているクレソンにタオがからまっており、清浄なものだけを食用にする。

その他：高齢者は内出血の症状を起こすので、食べるべきではないとされている。

Ref. No.: 1, 7, 24, 49, 50



Jul. 2008 Vientiane pref., Laos



アオミドロの採集
Jun. 2010 Vientiane pref., Laos



アオミドロのスープ
Nov. 2008 Louang Phrabang, Laos

Cladophora spp.

シオグサ目

シオグサ科

LA	<u>Khai phane</u>	<u>ໄຄແຟນ</u>
KH		
TH		
VN	<u>Rong mem</u>	<u>Rong mềm</u>
JP	<u>Kamoji-shiogusa</u>	<u>カモジシオグサ</u>

基本情報

カモジシオグサは緑色植物の緑藻植物門アオサ藻綱に属する植物である。世界各地に分布する。清流の河床の岩に着生する。毛髪程度の太さの糸状の藻で、長さ1m余りに達する。乾期に河川水量が減少し、濁りがなくなるとともに伸長成長をはじめめる。11月にメコン河支流の山間部で確認され、12月頃から下流に広がり、3～4月にはメコン本流域で見られるようになる。メコン河支流のコーン河では2月、ティンホン村の近隣数キロにわたって河床の岩はシオグサで埋め尽くされていた。本種はメコン河の特産種で藻類食のメコンオオナマズ (*Pangasianodon gigas*) の主要な餌資源でもある。



Feb. 2010 Louang Phrabang, Laos

利用

食用：海苔状に伸ばして乾燥したカモジシオグサを油でさっと揚げて食べる。揚げたては香しく、パリパリとした食感は、白いご飯によく合う。日本人にもなじみやすい味である。

収穫されたシオグサは洗浄して不純物を除いた後、ザルの上にきれいに広げられ、タマリンドなどの調味料をふりかけながらたたき整えられる。その後トマトやニンニクのスライス、ゴマが振りかけられ、再度たたき整えられて天日で乾燥される。

その他：本種はラオス北部の名産品として村の大きな現金収入源になっている。

Ref. No.: 1, 2, 3, 24, 50



12 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



12 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



13 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



12 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



12 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



12 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



13 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos



13 Feb.2010 Thin Hong, Louang Phrabang, Laos

Reference

- 1) Ajisaka Tetsuro and Wakana Isamu (2004) Researches of *Cladophora glomerata* (Linnaeus) Kuetzing and Spirogyra spp. in Laos. Ecological history project report 2004, p. 338-344.
- 2) Ajisaka Tetsuro and Wakana Isamu (2005) Utilization research of *Cladophora glomerata* (freshwater green-macroalgae) as food in the Mekong River water system, Laos (its recapitulation and future works). Ecological history project report 2005, p. 273-280.
- 3) Ajisaka Tetsuro (2004) Nutrient analysis of *Cladophora glomerata* from the Yahagi River and *Cladophora* spp. from the Mekong River. Yahagigawa research, No. 8:p. 75-84.
- 4) Akimichi tomoya ed. (2009) An Illustrated Eco-history of the Mekong River Basin, pp. 179. White Lotus Co. , Ltd.
- 5) Alny Wissesu et al. (1999) Indigenous Vegetables in Central Thailand. The dissemination center of Traditional Medical care in Thailand. (in Thai)
- 6) Alny Wissesu et al. (1999) Indigenous Vegetables in Southern Thailand. The dissemination center of Traditional Medical care in Thailand. (in Thai)
- 7) Alni Wissesu et al. (1999) Indigenous Vegetables in Northeast Thailand. The dissemination center of Traditional Medical care in Thailand. (in Thai)
- 8) Araki Yuji and Suzuki Kunio (2008) Swampy forest and life style of people in the lake Tonle Sap, Cambodia. Info MAB, No. 33.
- 9) Araki Yuji (2008) Vegetation inventory and utilization pattern of plant resource on a tropical floodplain - A case study on the floodplain of lake Tonle Sap, Cambodia-.
- 10) Backer, C. A. and Bakhuizen, R. C. (1963) Flora of Java, N. V. P. Noordhoff Groningen.
- 11) Bhandari, M. M. (1990) Flora of the Indian desert, rev. MPS Repros.
- 12) Callaghan, Mike (2004) Lao Plants listed by botanical, common, & regional / Asean names with Lao names & Lao script.
- 13) Danell, E. (2011) Dokmai Garden's Guide to Fruits and Vegetables in Southeast Asian Markets, White Lotus Co. ,Ltd.
- 14) The Forest Herbarium, Royal Forest Department (1987-2008) Flora of Thailand.
- 15) Foundation Flora Malesiana, Flora malesiana.
- 16) Fujita Wataru (2000) The relationship between man and nature in choice of foods materials: A case study in northeast Thailand. Southeast asian studies 37(4):p. 556-587.
- 17) Gardner, S. et al. (2007) A field guide to forest trees of northern Thailand, IUCN.
- 18) Hotta Mitsuru (1991) Useful plants of the world. Heibonsha Co. ,Ltd.
- 19) Iwatsuki Kunio (2000) Ferns and fern allies of Japan. Heibonsha Ltd.
- 20) Kadono Yasuro (1999) Aquatic plants of Japan. Bun-ichi Co. ,Ltd.
- 21) Laos Ministry of Agriculture and Forestry National Agriculture and Forestry Research Institute (2007) NTFP Handbook.
- 22) Mabberley (2009) Mabberley's Plant-Book, Third edition. Cambridge Univ. Press.
- 23) Matsushima Ken-ichi et al. (2007) Investigation on wild edible plants and their traditional knowledge in Chiang Mai and Lamphun in northern Thailand Journal of the faculty of agriculture Shinshu University Vol. 43 No. 1-2. p.61-72.
- 24) Nonaka Kenichi (2008) A life in the Vientiane plain - Various environmental use in the village of rain-fed cropping-. Mekon Co. ,Ltd.
- 25) Osada Takemasa (1979) Illustrated Japanese alien plants. Hokuryukan Ltd.
- 26) Patcharawadi Bangneet (2008) Indigenous wild vegetables and herbs. First series. (in Thai)

- 27) Pauline Dy Phon (2000) Dictionary of Plants used in CAMBODIA, Imprimerie Olympic.
- 28) Qureshi Absar A., et.al. (2010) *Feronia limonia*-A pathless travelled, Int. Jour. of Res. in Ayurveda & Pharmacy. Vol.1 Issue1, p.98-106.
- 29) Satake Yoshisuke et al. (2000) Wild flowers of Japan II Herbaceous plants Choripetalae. Heibonsha Co., Ltd.
- 30) Shaw, H. K. A. (1985) A dictionary of the flowering plants & ferns, Eighth edition, Student edition, Cambridge Univ. Press.
- 31) Sripisut T, et.al. (2011) Chemical constituents from the roots of *Feroniella lucida*, J Asian Nat Prod Res. 2011 Jun;13(6):556-60.
- 32) Thebpatiphat, S., et.al. (1988) Some Constituents of the stems of *Piper interruptum* Opiz. J. Sci. Soc. Thailand, 14. 225-231.
- 33) Whitmore, T. C. (1983) Tree Flora of Malaya, LONGMAN.
- 34) Yamada Toshihiro et al. (1997) Topography-dependent Spatial Pattern and Habitat Segregation of Sympatric *Scaphium* Species in a Tropical Rain Forest a Lambir, Sarawak. Tropics 7(1), 57-66, 10-30.
- 35) 落合雪野 (2009) ドメスティケーションの過程と結果をめぐる試論 -東南アジア大陸部のジュズダマとハトムギを事例に-, 国立民族学博物館調査報告書, 84:p. 51-70.
- 36) 中尾佐助 (1966) 栽培植物と農耕の起源, 岩波書店.
- 37) 熱帯植物研究会 (1991) 熱帯植物要覧, 第3版, 養賢堂.
- 38) 堀田満 (2007) 東アジアでの稲作農耕の起源, Sato Project Pre-News Letter, No. 22.
- 39) 吉田よし子・吉田昌一訳 (1983) 21世紀の熱帯植物資源, 楽遊書房.
- 40) 吉田よし子 (1988) 香辛料の民俗学 カレーの木とワサビの木, 中公新書 882, 中央公論社.
- 41) 吉田よし子 (1997) おいしい花 -花の野菜・花の薬・花の酒-, 八坂書房.
- 42) 吉田よし子・菊池裕子 (2001) 東南アジア市場図鑑 植物篇, 弘文堂.
- 43) 吉田よし子 (2009) マメな豆の話 世界の豆食文化をたずねて, 平凡社新書 038, 平凡社.
- 44) 渡辺盛晃 (2009) ラオスの森の恵み, NARC アジア農山漁村ネットワーク.

Web site

- 45) 「ASEAN Tropical Plant Database」 <http://211.114.21.20/tropicalplant/index.jsp>
- 46) 「BGPlants」 http://bean.bio.chiba-u.jp/bgplants/ylist_main.html
- 47) 「E-Prosea」 <http://proseanet.org/prosea/e-prosea.php>
- 48) 「Flora of China」 http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=1
- 49) 「Local Vegetables of Thailand」
http://www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Local_Vegetables_of_Thailand_home.html
- 50) 「野中健一 (2005) ズブズブ班概要, 2004 年度生態史プロジェクト報告書」
<http://www.chikyu.ac.jp/ecohistory/annualreport2004/5zubzub2004.pdf>
- 51) 「NTFP Handbook」 <http://www.nafri.org.la/document/ntfphandbook/eng/>
- 52) 「The Plant List」 <http://www.theplantlist.org/>

菌 類

菌類

キノコは概して山の産物であり、水辺の幸というイメージではないが、市場を調査していると良く山採りの野生キノコを見かける。集落近郊から得られる産物が市場に並べられていることを考えれば、水辺の幸の範疇に加えてもおかしくはないと収録した。

菌類の同定はなかなか困難で、胞子の観察や薬品による呈色反応を見るなどの手続きを経なければならないが、ここでは図鑑やインターネット情報をもとに種名をあてはめたものが多い。その点の含みおきいただきたい。

インドシナにおける市場の菌類は仕入れ状況からいくつかに分けて考えられる。

ひとつは栽培工場生産品で、エノキタケやヤナギマツタケなどビニールパックされた日本でもおなじみの姿で、販売されるのは冷蔵設備のあるマーケットに限られる。乾燥した状態で販売されるキクラゲ、アラゲキクラゲ、シイタケ、キヌガサタケなどは乾物を取り扱う商店で見かけることが多い。これらは中国やタイで製造され流通している菌類である。

次に市場近郊の農家で栽培されるいくつかのキノコは生のまま市場で販売されている。ヒラタケ、フクロタケ、ケガワタケ類である。量は少ないがシイタケも一部で栽培されているようだ。ヒラタケは栽培法が普及してきているようで、農家の現金収入に貢献しているという。品種が異なったり、培地が異なったりするせいか、キノコの形や大きさ、色に変化がみられる。

もっとも水辺の幸にふさわしいのが山採りの野生キノコである。日本でも野生キノコには一定のファンがいるが、インドシナでも例外ではないようで、季節（乾季の始まりの9月頃から3月頃）にいろいろな野生キノコが見られる。とくに人気があるのが、シロアリタケ類、イグチ類、ベニタケ類、シメジ類である。

それら以外にもスエヒロタケを出汁に使ったり、ツチグリのプツンという固めの皮の感触をスープで味わったり、いろいろなキノコが賞味されている。

一方で中毒事故も多いらしい。ベニタケの仲間には致命的な毒を持つキノコが多々あり、気をつけなければならないが、それでも味わいを求めるのは世界共通のようである。



Pleurotus ostreatus

ハラタケ目

ヒラタケ科

LA		
KH	<u>Psat, Psat mayura</u>	
TH	<u>Het paohu</u>	
VN	<u>Nam so (nam bao ngu)</u>	<u>Nấm sò (nấm bào ngư)</u>
JP	<u>Hira-take</u>	<u>ヒラタケ</u>



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



17 Feb. 2010 Pakse New Market, Pakse, Laos



基本情報

インドシナの市場では普通に販売される栽培キノコの一つで、市場では野生のものを見かけたことはない。わらなどを使って菌床を作り簡単に栽培できることから、農家の作物の一つとして普及している。菌の品種による違いがあるが、菌床の作り方の差によっても子実体の出来に違いがあるようである。カンボジア名 Psat はキノコの意味。Psat mayura はラタナキリでの名前。台湾名；側耳(鮑魚菇)。英名；Oyster mushroom.

Lentinus polychrous

ハラタケ目

ヒラタケ科

LA	<u>Het bot, Het kadang, Het</u>	
	<u>khao</u>	
KH	<u>Psat chhu, Psat sway, Psat ta</u>	
	<u>woa</u>	
TH	<u>Het lom</u>	
VN	<u>Nam so(nam bao ngu)</u>	<u>Nấm sò (nấm bào ngư)</u>
JP	<u>Kegawa-take</u>	<u>ケガワタケ類</u>



14 Feb. 2010 Lamsaktay Market, Champasak, Laos



15 Feb. 2010 Savan Sai Market, Savannakhet, Laos

基本情報

ケガワタケの仲間はインドシナ周辺で広く栽培されており、いくつかの種類を市場で普通に見ることが出来る。ただしそれらの種名を確定できるには至っていない。野生のものもわずかではあるが出回っており、ここでは菌床栽培される *Lentinus polychrous* で代表してケガワタケ類として扱った。

ラオスでは次の種類が栽培されているという。

Lentinus squarrosulus (= *Lentinus tigrinus* = *Panus tigrinus*, Laos; Het khon khao, Thai; Het khon khao, 台湾; 虎皮香菇)、*Lentinus strigosus* (Laos; Het phai, Het hou khouang)、*Lentinus sajor-caju* (= *Pleurotus sajor-caju*) (Laos; Het tin pok, Thai; Het nan fa) *Lentinus volemus* (Laos; Het phan)。

カンボジア名 Psat chhu は木に生えるキノコの意味。Psat sway はマンゴの木に生えるキノコの意味。

利用

野生、栽培とも成長しすぎたものは堅すぎて食用には向かなくなるが、味が良いため細かく刻んで用いられたりする。炒め物やスープの材料として広く用いられる。



15 Feb. 2010 Savan Sai Market, Savannakhet, Laos



15 Feb. 2010 Savan Sai Market, Savannakhet, Laos



17 Feb. 2010 Pakse New Market, Champasak, Laos



20 Feb. 2010 Dong Makai Market, Vientiane, Laos



野生個体
20 Feb. 2010 Thakhek, Laos



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



20 Feb. 2010 Thakhek, Laos



細かく刻まれたケガワタケの 1 種

LA	<u>Het hom</u>	
KH	<u>Psat kliem, Psat kumau</u>	
TH	<u>Het hom, Hed horm, Hed hom sot</u>	
VN	<u>Nam huong(nam dong co)</u>	<u>Nấm hương (nấm đông cô)</u>
JP	<u>Shii-take</u>	<u>シイタケ</u>



栽培キノコの一つとしてフクロタケ、ヒラタケとともに並んでいる。

20 Sep. 2009 Mae Sai Market, Chiang Rai, Thai



20 Sep. 2009 Mae Sai Market, Chiang Rai, Thai

基本情報

日本では重要な食菌の一つであるが、インドシナの市場では栽培されたものを時々見かける程度である。菌床に養分が少ないためか貧弱な大きさである。東南アジアには自然分布するというのが、今のところ市場で野生個体を見かけていない。

カンボジアで販売されるのはほとんど干しシイタケ。プノンペンでは生シイタケも若干みられるが、これは中国産がベトナム経由で入ってくるという。台湾名；香菇。

Schizophyllum commune

ハラタケ目

ヒラタケ科

LA	<u>Het kab kae, Het tin kab kae,</u> <u>Het bee, Het khao tok</u>	
KH		
TH	<u>Het hu</u>	
VN		
JP	<u>Suehiro-take</u>	スエヒロタケ



09 Sep. 2007 Vientiane, Laos



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



08 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phabang, Laos

利 用

スープなどのダシとして利用される。スエヒロタケは固く、これ自体を食用とすることはない。
ラオス名 Het kab kae は、トッケイ (kab kae) キノコ (Het) の意味で、Het tin kab kae はトッケイの
食べ物キノコの意味。台湾名；裂褶菌。

Tricholomataceae Gen. sp.

ハラタケ目

キシメジ科

LA		
KH	<u>Psat kanchoun</u>	
TH		
VN	<u>Nam dui ga</u>	<u>Nấm đùi gà</u>
JP	<u>Shimeji</u>	<u>シメジの 1 種</u>



25 Jul. 2010 Warin Chamrap Market, Ubon Ratchathani, Thailand

基本情報

ラオスからはニオウシメジの仲間 *Trichostoma crassum* が Het tin het、Het chan, Het tab tao khao, Het tin pha として記録されている。カンボジアではうまいキノコだが値段が高いという。

LA	<u>Het pouak, Het pouk, Het tab, Het pouak tab</u>	
KH	<u>Psat dambouk</u>	
TH	<u>Het kon</u>	
VN	<u>Nam moi</u>	<u>Nấm mối</u>
JP	<u>Shiroari-take</u>	<u>シロアリタケ類</u>



24 Jul. 2010 Pakse New Market, Pakse, Laos



24 Jul. 2010 Lomsak Tay Market, Pakse, Laos



24 Jul. 2010 Lomsak Tay Market, Pakse, Laos
Termitomyces microcarpus

基本情報

シロアリの巣内に発達した菌糸から子実体が発生する。ラオスからは12種のシロアリタケが知られている。種によって外見は異なるが、多くの種が食用とされる一方で毒キノコとして食べないものもあるという。野生キノコの内イグチ類、ベニタケ類と並んで主要なものの一つ。

Termitomyces arbiceps(Thai ; Het kon)、*Termitomyces aurantiacus*(Thai ; Het kon)、*Termitomyces microcarpus* (Laos ; Het tab kai noi、台湾 ; 小蟻巢傘)、*Termitomyces robustus* (Laos ; Het pouak lao、Het pouak chik, Het pouak phane)、*Termitomyces aluminosus* (Laos ; Het kone.台湾 ; 蟻巢傘)、*Termitomyces clypeatus* (Laos ; Het tab chik、Thai ; Het kon)、*Termitomyces eurrhisus* (Het tab)、*Termitomyces fuliginosus*(Thai; Het kon)、*Termitomyces globules*(Laos; Het tab, Het pouak)、*Termitomyces schimperi* (Laos ; Het pouak tab nhai)、*Termitomyces striatus* (Laos ; Het tab dong、Thai ; Het kon)、*Termitomyces tyleranus* (Laos ; Het pouak khao)

Amanita spp.

ハラタケ目
テングタケ科

LA	<u>Het la ngok, Het la ngak, Het meuak</u>	
KH	<u>Psat kompingdoun</u>	
TH		
VN	<u>Mot dang nam doc (nguy hiem)</u>	<u>Một dang nấm độc (nguy hiem)</u>
JP	<u>Tamago-take</u>	タマゴタケ類



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos

基本情報

致命的な毒菌が多いテングタケ属の中で食用とされるのは数少なく、次のような種類。

Amanita caesarea (Laos ; Het la ngok daeng)、*Amanita hemibapha* (タマゴタケ、Laos ; Het la ngok leuang、台湾 ; 亮茶色蛋鵝膏) *Amanita princes* (Laos:Het la ngok khao) *Amanita vaginata* (シロツルタケまたはツルタケの1種、Laos ; Het khi ka deuane、Thai ; Het kai)

カンボジア名 Psat kompingdoun はココヤシの芽の意味。

Volvariella volcacea

ハラタケ目
ウラベニガサ科

LA	<u>Het fang</u>	
KH	<u>Psat chombaung</u>	
TH	<u>Het fang</u>	
VN	<u>Nam rom</u>	<u>Nấm Rơm</u>
JP	<u>Fukuro-take</u>	<u>フクロタケ</u>



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



15 Feb. 2010 Savan Sai Market, Savannakhet, Laos



20 Sep. 2009 Mae Sai Market, Chiang Rai, Thailand



20 Sep. 2009 Mae Sai Market, Chiang Rai, Thailand

基本情報

ワラで菌床を作り広く栽培されている。ヒラタケ、カワキタケ類と並んでインドシナ3大栽培菌と称せるほど、どこの市場でも見かけることが出来る。惣菜の具の一つとして重要なものと言えよう。カンボジア名Psat chombaungはわら山キノコの意味。台湾；草菇。英語；Straw mushroom

Boletus edulis

ハラタケ目

イグチ科

LA	<u>Het pheung dam, Het tab tao</u>	_____
KH	_____	_____
TH	<u>Het taitaodam</u>	_____
VN	_____	_____
JP	<u>Yamadori-take</u>	ヤマドリタケ



14 Feb. 2010 Luk2 Market, Thakhek, Laos

基本情報

タイ・ラオスでは乾季に見かけることが多い。同じ種類のように微妙に違いがあり、何種か混じっているのか不明。いくつかの種類が一籠にして売られているのを目にする。台湾；網状牛肝菌。

Boletus sp.1

ハラタケ目

イグチ科

LA		
KH		
TH	Het hou	
VN		
JP	<u>Amiashi-iguchi</u>	アミアシイグチ(仮称)



19 Feb. 2010 Thakhek , Laos



19 Feb. 2010 Thakhek , Laos



20 Feb. 2010 Thakhek , Laos



19 Feb. 2010 Thakhek , Laos

基本情報

アミアシイグチ(仮称)はラオス南部で 9 月に見られたイグチの一つである。加熱すると黒くなる。豚肉と炒め煮して食べるという。

Boletus sp.2

ハラタケ目

イグチ科

LA	<u>Het nam ma</u>	
KH	<u>Psat chombo</u>	
TH		
VN		
JP	<u>Tsuchi-iguchi</u>	ツチイグチ(仮称)



14 Feb. 2010 Luk2 Market, Thakhek, Laos



23 Sep. 2009 Mouang Keo Market, Houay Xai, Laos



24 Jul. 2010 Lomsak Tay Market, Pakse, Laos



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai

基本情報

肉質のしっかりしたイグチで歯切れがよいが、土臭い。煮込み料理に適している。ラオス名Het nam maはビンロウキノコの意味。カンボジア名Psat chomboは木の名前で、このキノコは薬用、強精薬として用いられるという。

Boletaceae Gen. spp.

ハラタケ目

イグチ科

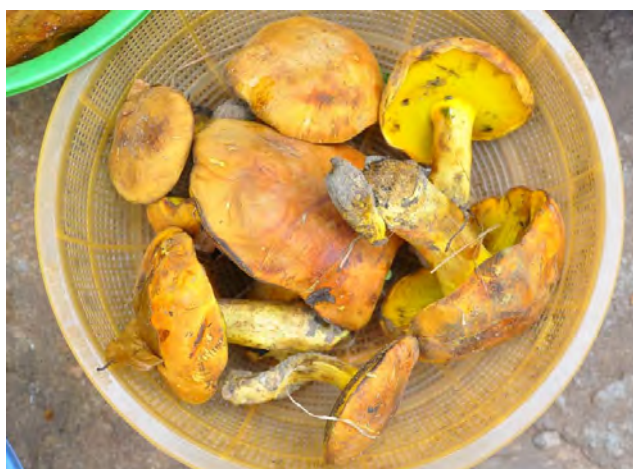
LA		
KH		
TH	Het phaen	
VN		
JP	Iguchi	イグチ類



14 Feb. 2010 Luk2 Market, Thakhek, Laos



14 Feb. 2010 Luk2 Market, Thakhek, Laos



14 Feb. 2010 Luk2 Market, Thakhek, Laos



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos

基本情報

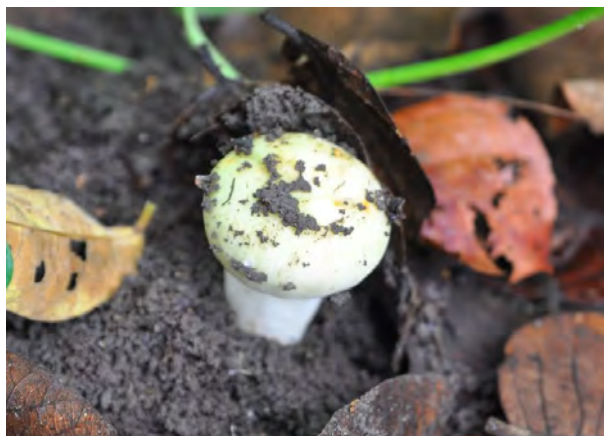
イグチ類はインドシナ半島における野生キノコの中でも重要な食菌となっており、季節ごとにいくつもの種類が、各地の市場に並んでいる。ラオスからは*Boletus edulis* (ヤマドリタケ) のほか、*Boletus chrysenteroides* (Laos ; Het pheung leuang)、*Boletus chromape* (Laos ; Het pheung tin leuang) が食用として記録されているが、それ以外にもいくつもの種類のイグチが食用として売られている。

Russula delica

ハラタケ目

ベニタケ科

LA	<u>Het khai khao, Het lom khao</u>	
KH		
TH	<u>Het lom, Het takai</u>	
VN		
JP	<u>Shirohatsu</u>	<u>シロハツ</u>



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand

基本情報

タイ北部では9月に発生のパークがあり、この時期はたくさんの方がキノコ採りに山に入る。肉と共に炒め煮されたり、スープにされる。ラオスのアタプー地方では Het khao khai で、卵白キノコの意味。台湾；美味紅菇

LA	<u>Het din</u>	
KH		
TH		
VN		
JP	<u>Benitake</u>	<u>ベニタケ類</u>



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



08 Nov. 2008 Tha Heua Market, Louang Phabang, Laos

基本情報

シロハツ以外にもベニタケの仲間の数種類が食用とされている。ただし似たものが多く種名と実物が一致しているかもかなり怪しい。国によって毒菌とされ食用にならないものなどもあり、この仲間の分類には専門家による整理が必要である。致命的な毒菌もあり、安易な食用は危険である。深刻な中毒例も良くあるらしい。

Russula lepida (Laos ; Het daeng, Het nam mak)、*Russula densifolia* (クロハツモドキ、Laos ; Het than noi、台湾 ; 密褶紅菇(台湾では毒))、*Russula alboareolata* (Laos ; Het khao peng) *Russula cyanoxantha* (カワリハツ、Laos ; Het na mouang、台湾 ; 藍黄紅菇) *Russula emetica* (ドクベニタケ(日本では毒)、Laos ; Het khai lang khiou、台湾 ; 毒紅菇(台湾では毒)) *Russula foetens* (クサハツ(日本では毒)、Laos ; Het khai、台湾 ; 臭紅菇(台湾では毒)) *Russula nigricans* (クロハツ、Thai ; Het taan) *Russula virescens* (アイタケ、Laos ; Het na ngoua)



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thai

Russula aeruginea

ハラタケ目

ベニタケ科

LA		
KH		
TH	<u>Het khon</u>	
VN		
JP		



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand

基本情報

タイ北部で味が良く、好まれるキノコ。キノコについた土を洗い、大皿に並べ販売されていた。

台湾名；銅緑紅菇

Lactarius volemus

ハラタケ目

ベニタケ科

LA		
KH		
TH	<u>Het hart</u>	
VN		
JP	<u>Chichitake</u>	<u>チチタケ</u>



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand



19 Sep. 2009 Thung Yao, Lamphun, Thailand

基本情報

タイ北部でのみ見かけた。台湾名；多汁乳菇

LA	<u>Het nouath</u>	
KH		
TH		
VN		
JP	<u>Houkitake</u>	ホウキタケの 1 種



基本情報

インドシナ半島でホウキタケの仲間が売られていたのはほとんど無く、タイ北部で9月に一度見かけただけである。ラオス名 *Het nouath* はヒゲキノコの意味。

Astraeus hygrometricus

ニセシヨウロ目

ツチグリ科

LA	<u>Het pho, Het tob, Het poh</u>	
	<u>faai, Het poh nang</u>	
KH		
TH	<u>Het toup</u>	
VN		
JP	<u>Tsuchi-guri</u>	ツチグリ



11 Jun. 2007 Vientiane, Laos

基本情報

ツチグリには外見が黒いものと白っぽいものの二通りがある。ラオスで黒いものは **Het pho faai**（綿の意）、白っぽいものは **Het pho nang**（皮の意）と呼ばれている。断面写真のように中が黒く孢子となったものでも、炒め物やスープとして真っ黒になったものが食用にされる。6月～9月ころ出回る。

Auricularia polytricha

キクラゲ目

キクラゲ科

LA	<u>Het hou nou dam, Het hou ling, Katan,</u>	
KH	<u>Psat trouchea kondol</u>	
TH		
VN	<u>Nam meo</u>	<u>Nấm mèo</u>
JP	<u>Arage-kikurage</u>	アラゲキクラゲ



10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



20 Feb. 2010 Thakhek, Laos



20 Feb. 2010 Thakhek, Laos

基本情報

キクラゲほど市場で見かける機会は少ない。菌床での栽培もされていると聞くが、詳細は不明。ほだ木に菌を植えた原木栽培も行われているという。野外では枯木、半枯木などに生えたものを見かける。ラオス名Het hou nou damは黒ネズミの耳キノコ、Het hou lingはサル耳キノコの意味。カンボジア名Psat trouchea kondolもネズミの耳キノコの意味。台湾名；毛木耳。

Auricularia auricula

キクラゲ目

キクラゲ科

LA	<u>Het hou nou daeng,</u>	
KH	<u>Psat trouchea kondol</u>	
TH	<u>Het hu nu</u>	
VN	<u>Nam meo</u>	<u>Nấm mèo</u>
JP	<u>Kikurage</u>	<u>キクラゲ</u>



調理しやすい大きさにカットされ販売されるキクラゲ
10 Jun. 2007 Vientiane, Laos



08.Nov. 2008 Louang Phabang, Laos



野菜と一緒に売られているキクラゲ
26, Sep., 2009 Vientiane, Laos

基本情報

炒め物、スープなどの食材とされ、市場に普通に見られる。栽培・野生両方あるが栽培されたものが多いようである。

ラオスではキクラゲ類を総称して *Het sanoum* (*hou nou*) と呼ぶほか、種類ごとに次のような呼び名がある。 *Auricularia delicate* (*Het hou nou hang pheung*)、 *Auricularia fuscossuccinia* (*Het hou ling*)、 *Auricularia tennus* (*Het hou nou khao*)。ラオス名は赤ネズミの耳キノコの意味。カンボジアではアラゲキクラゲと区別していない。台湾名；木耳。英名；Mouse-ear mushroom

地方名一覽

爬虫類・両生類

分類群と学名			地方名				掲載 ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
カメ目	イシガメ科	<i>Cuora amboinensis</i>	マレーハコガメ	Tao, Tao nam	Andawb batmok		21
カメ目	イシガメ科	<i>Cyclemys dentata</i>	ノコヘリマルガメ	Tao, Tao nam	Andawb sakol		21
カメ目	イシガメ科	<i>Malayemys subtrijuga</i>	ニシクイガメ	Tao sam san	Andawb srae		21
カメ目	オオアタマガメ科	<i>Platysternon megacephalum</i>	オオアタマガメ	Tao, Poulou	Andawb		22
カメ目	スッポン科	<i>Pelochelys cantorii</i>	マルスッポン	Pa fa	Konthiey	Tapab nam	23
カメ目	リクガメ科	<i>Manouria impressa</i>	ベッコウムツアシガメ	Tao			23
有鱗目	アガマ科	<i>Calotes versicolor</i>	イロカエカロテス	Ka pom	Bong kuoi		24
有鱗目	アガマ科	<i>Physignathus cocincinus</i>	インドシナウォータードラゴン	Ka thang			25
有鱗目	オオトカゲ科	<i>Varanus nebulosus</i>	ヒガシベンガルオオトカゲ	Laen	Trokuot		26
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Ahaetulla nasuta</i>	ハナナガムチヘビ	Ngu	Poah		28
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Ahaetulla prasina</i>	オオアオムチヘビ	Ngu	Poah		28
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Amphiesma stolatum</i>	キスジヒバア	Ngu	Poah		28
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Boiga multomaculata</i>	アズキマダラオオガシラ	Ngu	Poah		29
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Chrysopelea ornata</i>	ゴールデンントビヘビ	Ngu	Poah		29
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Dendrelaphis pictus</i>		Ngu	Poah		28
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Dryocalamus davisonii</i>	キノボリアトバ	Ngu	Poah		29
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Enhydryis chinensis</i>	シナミズヘビ	Ngu pa	Poah prolet		27
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Enhydryis plumbea</i>	ハイイロミズヘビ	Ngu	Poah somlap kang kaep		27
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Oligodon purpurascens</i>		Ngu	Poah		29
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Oligodon</i> sp.	ククリヘビ	Ngu	Poah		29
有鱗目	ナミヘビ科	<i>Xenochrophis piscator</i>	ソウカダ	Ngu	Poah		29
カエル目	ヒキガエル科	<i>Duttaphrynus melanostictus</i>	ヘリグロヒキガエル	Khan khak	King kuok		30
カエル目	アカガエル科	<i>Fejervarya limnocharis</i>	ヌマガエル	Khiat moo	Kongkaeb ai(ch)ko, Ai(ch)ko		31
カエル目	アカガエル科	<i>Hoplobatrachus chinensis</i>		Kob na	Kongkaep ouk		32
カエル目	アカガエル科	<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	ババトラフガエル	Kob na	Kongkaep ouk		32
カエル目	アカガエル科	<i>Hylarana erythraea</i>	アジアミドリガエル	Khiat tapath, Khiat lang khiew	Kanchang cheik		35
カエル目	アカガエル科	<i>Hylarana guentheri</i>		Khiat makleuang	Kanchang cheik dai		36
カエル目	アカガエル科	<i>Hylarana macrodactyla</i>	ユビナガトノサマガエル	Khiat tapath, Khiat lang saek	Kanchang cheik		36
カエル目	アカガエル科	<i>Hylarana nigrovittata</i>		Khiat lueong, Khiat ta oad	Kanchang cheik		37
カエル目	アカガエル科	<i>Hylarana taipehensis</i>		Khiat tapath, Khiat lang saek	Kanchang cheik		37

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
カエル目	アカガエル科	<i>Limnonectes kuhlii</i>	クールガエル	Khiat khakham, Kob hin, Kob houay	Kongkaep		38
カエル目	アカガエル科	<i>Occidozyga lima</i>	アジアウキガエル	Khiat taath, Khiat tana, Khiat sa	Kounk'at		40
カエル目	アカガエル科	<i>Odorrana</i> sp. (cf. <i>livida</i>)		Khiat leuang, Khiat khiew, Khiat tapath	Kanchang cheik		39
カエル目	アカガエル科	<i>Sylvirana lateralis</i>		Khiat tapath	Kanchang cheik		39
カエル目	アオガエル科	<i>Polypedates leucomystax</i>	シロアゴガエル	Khiat tapath khayao, Khiat tapad	Kongkaeb ai(ch)ko, Ai(ch)ko		42
カエル目	アオガエル科	<i>Polypedates megacephalus</i>	タイワンシロアゴ	Khath tapath Khayao	Kanchang cheik		42
カエル目	ヒメアマガエル科	<i>Kalophrynus interlineatus</i>		Khath tapath	Kongkaep koun kromom		46
カエル目	ヒメアマガエル科	<i>Kaloula pulchra</i>	アジアジムグリガエル	Eung yang	Hing		44
カエル目	ヒメアマガエル科	<i>Microhyla berdmorei</i>	オオヒメアマガエル	Khane khak, Khiat kha kham	Kongkaep koun kromom		46
カエル目	ヒメアマガエル科	<i>Microhyla fissipes</i>		Eung Yang	Kongkaep koun kromom		46
カメ目	イシガメ科	<i>Cuora amboinensis</i>	マレーハコガメ	Tao, Tao nam	Andawk batmok		21
カメ目	イシガメ科	<i>Cyclemys dentata</i>	ノコヘリマルガメ	Tao, Tao nam	Andawk sakol		21
カメ目	イシガメ科	<i>Malayemys subtrijuga</i>	ニシクイガメ	Tao sam san	Andawk srae		21
カメ目	オオアタマガメ科	<i>Platysternon megacephalum</i>	オオアタマガメ	Tao, Poulou	Andawk		22
カメ目	スッポン科	<i>Pelochelys cantorii</i>	マルスッポン	Pa fa	Konthiey	Tapab nam	23

淡水魚類

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
エイ目	アカエイ科	<i>Dasyatis laosensis</i>		Pa fa lai	Tray bobail krobai	Pla kraben, Pla ben	55
オステオグロッサム目	ナギナタナマズ科	<i>Chitala blanci</i>		Pa tong kay	Tray ka-ey, Tray k'ai	Pla tong lai	58
オステオグロッサム目	ナギナタナマズ科	<i>Chitala ornata</i>		Pa tong dao	Tray kray	Pla krai, Pla hang pan, Pla tong lao , Pla tong grai	58
オステオグロッサム目	ナギナタナマズ科	<i>Notopterus notopterus</i>	ナギナタナマズ	Pa tong dang, Pa tong na	Tray slaat	Pla chalet (salat), Pla tong	56
ウナギ目	ウナギ科	<i>Anguilla marmorata</i>	オオウナギ	Pa lai fai faa		Pla ian hoo	156
ニシン目	ニシン科	<i>Clupeichthys aesarnensis</i>		Pa keo, Pa sill, Pa sill keo	Tray bondol ompou	Pla siew kaew	156
ニシン目	ニシン科	<i>Tenuالosa thibaudeaui</i>		Pa mak phang, Pa sanak	Tray kbok	Pla mak phang	157
コイ目	コイ科	<i>Amblypharyngodon chulabhornae</i>		Pa sill, Pa taeb kaew	Tray chongwa srae	Pla siew kaew, Pla dork gaew, Pla chaw pha	59
コイ目	コイ科	<i>Bangana behri</i>		Pa pia	Tray pawa mok pii	Pla wa na nor	60

分類群と学名			地方名				魚類
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載 ページ
コイ目	コイ科	<i>Barbonymus altus</i>		Pa viene fai	Tray kahae krohom	Pla kapien tong, Pla haang deang, Pla e jae	61
コイ目	コイ科	<i>Barbonymus gonionotus</i>		Pa pak	Tray chhpin prak	Pla tapien khao, Pla pak na	62
コイ目	コイ科	<i>Boraras micros</i>		Pa sill	Tray changwa la-et		157
コイ目	コイ科	<i>Cirrhinus cirrhosus</i>		Pa kinya, Pa nang chanh	Tray kap andia	Pla poan	65
コイ目	コイ科	<i>Cirrhinus molitorella</i>		Pa kaeng	Tray phka ko, Tray pakaing, Tray parkeng	Pla soibua	65
コイ目	コイ科	<i>Cirrhinus ornatipinnis</i>		Pa kaeng	Tray riel (ompal)	Pla soi peek daeng	64
コイ目	コイ科	<i>Cirrhinus siamensis</i>		Pa khao kheekhom	Tray riel (top)	Pla soi kao	65
コイ目	コイ科	<i>Cosmochilus harmandi</i>		Pa pak ban	Tray kompol bay	Pla nam lang, Pla takak, Pla dog jok	66
コイ目	コイ科	<i>Cyclocheilichthys apogon</i>		Pa dok ngeui hang dang, Pa tiok gniou	Tray kros, Tray sroka kdam	Pla ta dang, Pla takok	69
コイ目	コイ科	<i>Cyclocheilichthys armatus</i>		Pa dok ngeui hang khao	Tray pka kor, Tray sroka kdam, Tray sroka thom	Pla takok, Pla namlang	69
コイ目	コイ科	<i>Cyclocheilichthys enoplos</i>		Pa chok houa liam	Tray ch'kaok	Pla jok, Pla jork	67
コイ目	コイ科	<i>Cyclocheilichthys repasson</i>		Pa khao saitan	Tray sroka kdam	Pla daok ngeiw	69
コイ目	コイ科	<i>Cyprinus carpio</i>	コイ	Pa nai	Tray kap samain, Tray srok chan(スタントレン, クラチ エ方言)	Pla nai	70
コイ目	コイ科	<i>Danio roseus</i>		Pasill, Pa vien fai, Pa sill dang		Pla siew	157
コイ目	コイ科	<i>Devario gibber</i>		Pa sill khao	Tray changwaa phlieng phnom	Pla siew	158
コイ目	コイ科	<i>Discherodontus ashmeadi</i>		Pa sill hang deang	Tray kontoy krohom	Pla haang dang, Pla dangnoi	158
コイ目	コイ科	<i>Esomus metallicus</i>		Pa sill nouad	Tray chongwaa phlieng (ch'nout)	Pla siew nuad yaw	71
コイ目	コイ科	<i>Hampala dispar</i>		Pa soud	Tray khman (so)	Pla kasoop, Pla sood jaum	73
コイ目	コイ科	<i>Hampala macrolepidota</i>		Pa soud	Tray khman	Pla kasoop keed, Pla sood bung	73
コイ目	コイ科	<i>Hemiculterella macrolepis</i>		Pa kang			158
コイ目	コイ科	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	ハクレン	Pa kethlaap	Tray kap so	Pla song	75
コイ目	コイ科	<i>Hypsibarbus lagleri</i>		Pa pak mon, Pa pak	Tray chhpin sdaeng	Pla pak, Pla pak nuad	159
コイ目	コイ科	<i>Hypsibarbus malcolmi</i>		Pa pak kom	Tray ch'pun moul	Pla pak, Pla tapak	159
コイ目	コイ科	<i>Hypsibarbus pierrei</i>		Pa pak ta leung	Tray ch'pun miah	Pla pak	159
コイ目	コイ科	<i>Labeo chrysophekadion</i>		Pa pia	Tray k'aik	Pla ka, Pla e-tuu, Pla pea	76
コイ目	コイ科	<i>Labeo pierrei</i>		Pa wa suang	Tray pawaa, Tray k'aik pouk	Pla wah na nor	77
コイ目	コイ科	<i>Labeo rohita</i>		Pa isok	Tray Khti	Pla yi sok tes	77
コイ目	コイ科	<i>Labiobarbus leptocheila</i>		Pa khilam	Tray khnong veng, Tray ai(ch)kok	Pla khui larm, Pla laung khon	160

分類群と学名			地方名				掲載 ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
コイ目	コイ科	<i>Labiobarbus siamensis</i>		Pa poth, Pa ithai	Tray ai(ch)kok, Tray khnong veng	Pla sa, Pla moliluay	160
コイ目	コイ科	<i>Mystacoleucus lepturus</i>		Pa pouth			78
コイ目	コイ科	<i>Mystacoleucus marginatus</i>		Pa lang name, Pa lang kaw	Tray temprak	Pla kae yok, Pla nam lang, Pla hang lueng	78
コイ目	コイ科	<i>Onychostoma gerlachi</i>		Pa khing	Tray ronoung ch'nout	Pla soi	160
コイ目	コイ科	<i>Opsarius pulchellus</i>		Pa khan heua	Tray ongkot krohom	Pla nam mueng	161
コイ目	コイ科	<i>Osteochilus hasseltii</i>		Pa ithai, Pa khao mong	Tray kroh mimay	Pla soi nok khao, Pla kae khom	79
コイ目	コイ科	<i>Osteochilus lini</i>		Pa na moum	Tray kroh	Pla e-thai, Pla naa mohug	80
コイ目	コイ科	<i>Osteochilus melanopleurus</i>		Pa nok khao	Tray krum	Pla prom, Pla prom huamen, Pla nok khao	80
コイ目	コイ科	<i>Osteochilus microcephalus</i>		Pa khang lai	Tray korh ch'nout	Pla e-thai, Pla rong maitub	81
コイ目	コイ科	<i>Osteochilus waandersii</i>					81
コイ目	コイ科	<i>Parachela siamensis</i>		Pa tab houa bith	Tray chuntia phlok	Pla taeb kaew, Pla tong pru, Pla khao na	161
コイ目	コイ科	<i>Poropuntius laoensis</i>		Pa jath	Tray kroh phnom	Pla jard, Pla kayao	161
コイ目	コイ科	<i>Poropuntius normani</i>			Tray kroh phnom	Pla jard	162
コイ目	コイ科	<i>Probarbus jullieni</i>		Pa eune	Tray trosok	Pla yeesok, Pla urn	162
コイ目	コイ科	<i>Puntioplites falcifer</i>		Pa sa kang	Tray chrokaing, Tray chrokaing kdaong	Pla sakang kreeb soong, Pla kamang	82
コイ目	コイ科	<i>Puntioplites proctozysron</i>		Pa sa kang	Tray chra kaing	Pla kamang, Pla sakang	82
コイ目	コイ科	<i>Puntius aurotaeniatus</i>		Pa khao mon	Tray ongkot prak stang	Pla khao, Pla ta pien song jud	83
コイ目	コイ科	<i>Puntius brevis</i>		Pa khao mon	Tray ongkot prak	Pla khao	84
コイ目	コイ科	<i>Puntius jacobusboehlkei</i>		Pa khao mon		Pla khao	84
コイ目	コイ科	<i>Puntius orphoides</i>		Pa pok, Pa khao	Tray ampal tom	Pla kam cham, Pla song pok, Pla khaow pauk	85
コイ目	コイ科	<i>Puntius partipentazona</i>		Pa khao hang lai	Tray khlaa, Tray bai kamnat	Pla suaе	85
コイ目	コイ科	<i>Puntius rhombeus</i>		Pa khao	Tray ongkot prak phnom	Pla khaw hauy	86
コイ目	コイ科	<i>Puntius</i> sp. (cf. <i>masyai</i>)		Pa khao	Tray ongkot prak	Pla tapien sai	162
コイ目	コイ科	<i>Puntius stoliczkanus</i>		Pa khao		Pla tapien namtok	86
コイ目	コイ科	<i>Rasbora aurotaenia</i>		Pa sill	Tray chongwa moul	Pla siew kwai	88
コイ目	コイ科	<i>Rasbora borapetensis</i>		Pa sill hang daeng	Tray chongwa sroloung ch'nout	Pla siew haang daeng	87
コイ目	コイ科	<i>Rasbora dorsinotata</i>		Pa sill		Pla siew	89
コイ目	コイ科	<i>Rasbora dusonensis</i>		Pa sill	Tray chongwa	Pla siew haang daum, Pla siew aow	89
コイ目	コイ科	<i>Rasbora paviana</i>		Pa sill eao	Tray chongwa phnom	Pla siew khang lai	90

分類群と学名			地方名				魚類
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載 ページ
コイ目	コイ科	<i>Rasbora rubrodorsalis</i>		Pa sill	Tray changwa sroloung	Pla siew haang daeng	88
コイ目	コイ科	<i>Rasbora</i> sp. (cf. <i>steineri</i>)		Pa sill	Tray chongwa ch'nout	Pla siew hang daeng	163
コイ目	コイ科	<i>Rasbora spilocerca</i>		Pa sill	Tray chongwa pout toui(ch)	Pla siew daok khao noi	90
コイ目	コイ科	<i>Scaphiodonichthys acanthopterus</i>				Pla moom	163
コイ目	コイ科	<i>Scaphognathops bandanensis</i>		Pa pian tadam	Tray paphak	Pla ta dam, Pla ta pean	163
コイ目	コイ科	<i>Sikukia gudgeri</i>		Pa mok mang	Tray kombot chromoh, Tray phneik krohom	Pla kra mang, Pla si kook	164
コイ目	コイ科	<i>Thynnichthys thynnoides</i>		Pa kaum	Tray lin	Pla soi kred tee	164
コイ目	コイ科	<i>Tor tambroides</i>		Pa daeng	Tray k'ao	Pla wien	164
コイ目	ギュリノケイルス科	<i>Gyrinocheilus pennocki</i>		Pa kaw	Tray smok	Pla nam pueng, Pla dood	91
コイ目	ドジョウ科	<i>Acantopsis</i> sp. 1		Pa hak kouay	Tray ruh cheik	Pla rak kuay	92
コイ目	ドジョウ科	<i>Acantopsis</i> sp. 2		Pa hak kouay	Tray ruh cheik	Pla rak kuay	93
コイ目	ドジョウ科	<i>Acantopsis</i> sp. 3		Pa hak kouay	Tray ruh cheik	Pla rak kuay	93
コイ目	ドジョウ科	<i>Lepidocephalichthys berdmorei</i>		Pa eath	Tray ruh trokiet	Pla rak kuay, Pla id	94
コイ目	ドジョウ科	<i>Lepidocephalichthys furcatus</i>		Pa eath		Pla id, Pla rak kuay	94
コイ目	ドジョウ科	<i>Lepidocephalichthys hasselti</i>		Pa eath	Tray rus kamplaok	Pla id, Pla rak kuay	94
コイ目	ドジョウ科	<i>Syncrossus helodes</i>		Pa mou	Tray kanchrouk chhnot	Pla mu bai phai, Pla mu taok	96
コイ目	ドジョウ科	<i>Yasuhikotakia caudipunctata</i>		Pa mou	Tray kanchrouk kantoy khman	Pla mu, Pla khaew khai	95
コイ目	ドジョウ科	<i>Yasuhikotakia eos</i>		Pa mou	Tray kanchrouk khmao	Pla mu, Pla khaew khai	95
コイ目	ドジョウ科	<i>Yasuhikotakia lecontei</i>		Pa mou	Tray kanchrouk luang	Pla mu, Pla khaew khai	95
コイ目	ドジョウ科	<i>Yasuhikotakia modesta</i>		Pa mou, Pa mou man, Pa kheokai	Tray kanchrouk krohom	Pla mu, Pla mu kao	95
コイ目	タニノポリ科	<i>Schistura ephelis</i>		Pa phan	Tray kanchrieit	Pla khor	97
コイ目	タニノポリ科	<i>Schistura porthos</i>		Pa phan	Tray kanchrieit	Pla khor	97
カラシン目	カラシン科	<i>Piaractus brachypomus</i>		Pa vee, Pa hou xang, Pa ja la mit	Tray chaap	Pla jalamet nam jeud	98
ナマズ目	ギギ科	<i>Hemibagrus filamentus</i>		Pa kothdam	Tray ta nel	Pla kod	99
ナマズ目	ギギ科	<i>Hemibagrus</i> sp. (cf. <i>nemurus</i>)		Pa koth	Tray chlang	Pla kod	101
ナマズ目	ギギ科	<i>Hemibagrus spilopterus</i>		Pa kothleuang	Tray chhlang	Pla kod	100
ナマズ目	ギギ科	<i>Hemibagrus wyckii</i>		Pa kheung	Tray chlang t'mo, Tray khjaa khmau	Pla kaod mor, Pla kod daam	100
ナマズ目	ギギ科	<i>Hemibagrus wyckioides</i>		Pa kheung	Tray chlang t'mo, Tray khjaa khmau	Pla kod kang, Pla kod hang	101
ナマズ目	ギギ科	<i>Mystus albolineatus</i>		Pa kha yaeng khoo	Tray kanchoh baai	Pla kha yaeng	103
ナマズ目	ギギ科	<i>Mystus atrifasciatus</i>		Pa kha yang noy	Tray kanchoh stang	Pla kha yaeng kang lai	104
ナマズ目	ギギ科	<i>Mystus mysticetus</i>		Pa khayang	Tray kanchoh ch'nout	Pla kha yaeng kang lai	102

分類群と学名			地方名				掲載 ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
ナマズ目	ギギ科	<i>Mystus singaringan</i>		Pa khayang	Tray kanchoh baai so	Pla kha yaeng bai kao	104
ナマズ目	ギギ科	<i>Pseudomystus siamensis</i>		Pa kee hiay	Tray kanchoh t'mo	Pla khi hea	105
ナマズ目	ナマズ科	<i>Belodontichthys truncatus</i>		Pa khob	Tray klang haai	Pla kang beung	106
ナマズ目	ナマズ科	<i>Kryptopterus apogon</i>		Pa pik kai	Tray keh	Pla nam ngueng	107
ナマズ目	ナマズ科	<i>Kryptopterus geminus</i>		Pa pik kai	Tray kompliu klain	Pla peek kai	107
ナマズ目	ナマズ科	<i>Ompok bimaculatus</i>		Pa xeuam	Tray ta aon, Tray kromom	Pla neua on, Pla cha on	108
ナマズ目	ナマズ科	<i>Wallago attu</i>		Pa khao	Tray sondai (大), Tray kropoat (中), Tray ch'kae nii (小)	Pla khao	110
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Helicophagus leptorhynchus</i>		Pa naa nou	Tray pra kandol	Pla sa wai noo	165
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Pangasianodon gigas</i>	メコンオオナマズ	Pa beuk	Tray reei (ch)	Pla buak	111
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>		Pa swai	Tray praa, Tray praa thom (大きい個体)	Pla sau, Pla swai	113
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Pangasius conchophilus</i>		Pa phow	Tray kae	Pla phor	114
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Pangasius larnaudii</i>		Pa hou mard	Tray poo	Pla pueng, Pla hoo mard	115
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Pangasius macronema</i>		Pa gnon	Tray chhwiet, Tray chhwiet chnout	Pla yorn	115
ナマズ目	バンガシウス科	<i>Pseudolais pleurotaenia</i>		Pa yone thong kom	Tray chhwiet kdaa	Pla yorn taa po	165
ナマズ目	シソール科	<i>Bagarius bagarius</i>		Pa khae	Tray krobai tua	Pla khae, Pla kong kang, Pla took kae	116
ナマズ目	シソール科	<i>Bagarius yarrelli</i>		Pa khae	Tray krobai thom	Pla khae, Pla took kae	116
ナマズ目	スキルベ科	<i>Clupisoma sinensis</i>		Pa ngon thong	Tray chhwiet prak leang	Pla yorn thong	165
ナマズ目	スキルベ科	<i>Lrides longibarbis</i>		Pa yone ta loh	Tray chhwiet prak	Pla yorn mauk	166
ナマズ目	ヒレナマズ科	<i>Clarias macrocephalus</i>		Pa douk oui	Tray onding ton	Pla dook na, Pla dook oui	117
ナマズ目	ヒレナマズ科	<i>Clarias</i> sp. (cf. <i>batrachus</i>)		Pa douk ii eane	Tray onging rung	Pla dook daan	118
ナマズ目	ロリカリア科	<i>Pterygoplichthys disjunctivus</i>	マダラロリカリア	Pa douth fune		Pla sucker, Pla dood	119
ダツ目	ダツ科	<i>Xenentodon cancila</i>		Pa ka thong, Pa sa thong	Tray phtoung	Pla kra toong haew	120
ダツ目	ダツ科	<i>Xenentodon</i> sp.		Pa ka thong, Pa sa thong	Tray phtoung	Pla kra toong haew	120
ダツ目	サヨリ科	<i>Dermogenys siamensis</i>		Pa ka thong	Phting-toch, Tray phting toi(ch)	Pla sob thaong noi, Pla khem	121
ダツ目	メダカ科	<i>Oryzias mekongensis</i>		Pa sill	Tray chonwaa ongkoo	Pla kao sarn, Pla siew khao	122
カダヤシ目	カダヤシ科	<i>Gambusia affinis</i>	カダヤシ	Pa sill		Pla kin yoong	123
タウナギ目	タウナギ科	<i>Monopterus albus</i>	タウナギ	Eian	Antoung	Pla lai, Pla ian	124
タウナギ目	トゲウナギ科	<i>Macrognathus circumcinctus</i>		Pa loth	Tray chlowin bongkong	Pla lod kang lai	129
タウナギ目	トゲウナギ科	<i>Macrognathus semiozellatus</i>		Pa loth	Tray chlowin kaoe	Pla lod saai, Pla lod lai	129
タウナギ目	トゲウナギ科	<i>Macrognathus siamensis</i>		Pa loth na	Tray chlowin	Pla laod	127
タウナギ目	トゲウナギ科	<i>Mastacembelus armatus</i>		Pa lath	Tray k'chung	Pla lard, Pla kra ting	130

分類群と学名			地方名				魚類
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載 ページ
タウナギ目	トゲウナギ科	<i>Mastacembelus favus</i>		Pa lath	Tray k'chung t'mo	Pla kra ting, Pla lard(東北タイの方言)	130
スズキ目	タカサゴイシモチ科	<i>Parambassis siamensis</i>		Pa khap khong	Tray kanchan chrah toi(ch)	Pla kra jok, Pla pan	131
スズキ目	ナンダス科	<i>Nandus oxyrhynchus</i>		Pa moh	Tray khlaa bang	Pla kha baeung phaeng mor, Pla doom set, Pla sue daam	132
スズキ目	ナンダス科	<i>Pristolepis fasciata</i>		Pa ka	Tray kontrop	Pla mor chang yead, Pla kha (東北タイの方言)	133
スズキ目	ツバメコノシロ科	<i>Polynemus aquilonaris</i>			Tray pream sor		166
スズキ目	ニベ科	<i>Boesemania microlepis</i>		Pa kouang	Tray promar	Pla kuang	166
スズキ目	カワスズメ科	<i>Oreochromis niloticus</i>	ナイルティラピア	Pa nin	Tray tilapia chhnout	Pla nil	134
スズキ目	カワアナゴ科	<i>Oxyleotris marmorata</i>		Pa bou	Tray domray	Pla boo	136
スズキ目	ハゼ科	<i>Brachygobius mekongensis</i>		Pa bou	Tray ka-san boeung		167
スズキ目	キノボリウオ科	<i>Anabas testudineus</i>	キノボリウオ	Pa kheng	Tray kran	Pla mor, Pla sadet, Pla kheng (東北タイの方言)	137
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Betta smaragdina</i>	ベタ類	Pa kath	Tray kroem chul	Pla kad	139
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Betta splendens</i>	ベタ類	Pa kath	Tray kroem chul	Pla kad	139
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Osphronemus exodon</i>		Pa men	Tray romeas	Pla mhen	167
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Trichopodus microlepis</i>		Pa ka deuth	Tray kom phliein phluk	Pla kra dee nang, Pla ka derd (東北タイの方言)	143
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Trichopodus pectoralis</i>		Pa ka deuth	Tray konthoo	Pla kra dee nang	143
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Trichopodus trichopterus</i>		Pa ka deuth	Tray komphliein srae	Pla kra dee mor, Pla ka derd (東北タイの方言)	141
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Trichopsis schalleri</i>		Pa math	Tray kram tonsai	Pla krim see, Pla maud(東北タイの方言)	144
スズキ目	オスブロネムス科	<i>Trichopsis vittata</i>		Pa math	Tray kram kdaa	Pla krim kwai, Pla maud(東北タイの方言)	144
スズキ目	タイワンドジョウ科	<i>Channa gachua</i>		Pa khor kang	Tray k'saan	Pla kang	147
スズキ目	タイワンドジョウ科	<i>Channa lucius</i>		Pa ii jone	Tray kanchoun chey	Pla e-jaun, Pla ka song	146
スズキ目	タイワンドジョウ科	<i>Channa micropeltes</i>		Pa do	Tray chhdao(成魚), Tray diep(未成魚)	Pla doh, Pla chado, Pla melang pu	149
スズキ目	タイワンドジョウ科	<i>Channa striata</i>		Pa khor	Tray roh(成魚), Tray phtoah(未成魚)	Pla chon, Pla khor	150
スズキ目	マツダイ科	<i>Datnioides undecimradiatus</i>		Pa sua	Tray kantrop khla	Pla sua	167
カレイ目	ササウシノシタ科	<i>Brachirus harmandi</i>		Pa pam, Pa line maa	Tray ondat chhkae khmau	Pla lin maa, Pla line kwai	153
フグ目	フグ科	<i>Tetraodon cambodgiensis</i>		Pa pao	Tray kompot kambo	Pla pak pao	154
フグ目	フグ科	<i>Tetraodon cochinchinensis</i>		Pa pao	Tray kompot kiew	Pla pak pao kaew	154

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
フグ目	フグ科	<i>Tetraodon suvattii</i>		Pa pao	Tray kompot	Pla pak pao kwai	154
フグ目	フグ科	<i>Tetraodon turgidus</i>		Pa pao	Tray kompot pata	Pla pak pao	154

昆虫類

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
トンボ目	ヤンマ科	<i>Anax guttatus</i>		Maeng por (成虫), Maeng nangam (幼虫), Iniaw (幼虫) ⇒図鑑中のトンボ目のラオス名は全て同じ(以下省略)	Kantomroy (成虫), Meichah (幼虫), Meichah (幼虫) ⇒図鑑中のトンボ目のカンボジア名は全て同じ(以下省略)	Tou on ma lang por bann	177
トンボ目	サナエトンボ科	<i>Gomphidia perakensis</i>		同上		Tou on ma lang por bann	178
トンボ目	サナエトンボ科	<i>Ictinogomphus decoratus melaenops</i>		同上	同上	Tou on ma lang por seau	177
トンボ目	サナエトンボ科	<i>Sinictinogomphus clavatus</i>	ウチワヤンマ	同上	同上	Tou on ma lang por seau	177
トンボ目	エゾトンボ科	<i>Epophthalmia frontalis frontalis</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	175
トンボ目	トンボ科	<i>Brachydiplax</i> sp.		同上	同上	Tou on ma lang por bann	179
トンボ目	トンボ科	<i>Brachydiplax chalybea chalybea</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	179
トンボ目	トンボ科	<i>Brachydiplax farinose</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	179
トンボ目	トンボ科	<i>Brachythemis contaminate</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	181
トンボ目	トンボ科	<i>Crocothemis servilia servilia</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	181
トンボ目	トンボ科	<i>Diplacodes nebulosa</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	180
トンボ目	トンボ科	<i>Diplacodes trivialis</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	179
トンボ目	トンボ科	<i>Hydrobasileus croceus</i>	オオキイロトンボ	同上	同上	Tou on ma lang por bann	178
トンボ目	トンボ科	<i>Neurothemis fluvia</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	181
トンボ目	トンボ科	<i>Neurothemis tullia tullia</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	179
トンボ目	トンボ科	<i>Orthetrum glaucum</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	178
トンボ目	トンボ科	<i>Orthetrum pruinoseum neglectum</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	178
トンボ目	トンボ科	<i>Orthetrum sabina sabina</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	179
トンボ目	トンボ科	<i>Orthetrum</i> sp.		同上	同上	Tou on ma lang por bann	178
トンボ目	トンボ科	<i>Orthetrum triangulare</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	178
トンボ目	トンボ科	<i>Pantala flavescens</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	180
トンボ目	トンボ科	<i>Potamarcha congener</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	180
トンボ目	トンボ科	<i>Rhyothemis plutonia</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	181
トンボ目	トンボ科	<i>Rhyothemis triangularis</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	181

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
トンボ目	トンボ科	<i>Tholymis tillarga</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	180
トンボ目	トンボ科	<i>Trithemis aurora</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	180
トンボ目	トンボ科	<i>Trithemis pallidinervis</i>		同上	同上	Tou on ma lang por bann	180
バッタ目	ケラ科	<i>Gryllotalpa orientalis</i>	ケラ	Maeng sone	Tok tol	Maeng gi son, Ma lang kra sone, Krachorn	182
バッタ目	コオロギ科	<i>Acheta domestica</i>	ヨーロッパイエコオロギ	Chilii	Chongrat	Chi reed	185
バッタ目	コオロギ科	<i>Gryllus bimaculatus</i>	フタホシコオロギ	Chinay（南部）, Chilo（北部）	Chongrat daik	Ching rith thong dum	185
バッタ目	コオロギ科	<i>Gymnogryllus vietnamensis</i>		Chinay（北部）, Chilo（南部）	Chongrat		183
バッタ目	コオロギ科	<i>Tarbinskiellus portentosus</i>	タイワンオオコオロギ	Chinay（北部）, Chilo（南部）	Chongrat dong	Ji pom, Ma lang chi pome	183
バッタ目	コオロギ科	<i>Teleogryllus occipitalis</i>	タイワンエンマコオロギ	Chinay（北部）, Chilo（南部）	Chongrat sva	Ching rith thong daeng	185
バッタ目	コオロギ科	<i>Teleogryllus</i> sp.		Chinay（北部）, Chilo（南部）	Chongrat traok	Ching rith thong daeng	183
バッタ目	キリギリス科	<i>Conocephalus maculates</i>	ホシササキリ	Maeng mun		Mang mon	187
バッタ目	キリギリス科	<i>Ducetia curciata</i>	セスジツユムシ属の一種				187
バッタ目	キリギリス科	<i>Euconocephalus gracilis</i>	クビキリギス属の一種				187
バッタ目	キリギリス科	<i>Holochlora venosa</i>	クダマキモドキ属の一種				187
バッタ目	キリギリス科	<i>Mecopoda elongata</i>	タイワンクツワムシ	Maeng yong yo			186
バッタ目	キリギリス科	<i>Pyrgocorypha</i> sp.	ズトガリクビキリ属の一種				187
バッタ目	オンブバッタ科	<i>Atractomorpha</i> sp.	オンブバッタ属	Takten			191
バッタ目	オンブバッタ科	<i>Tagasta</i> sp.		Takten			191
バッタ目	バッタ科	<i>Acrida</i> sp.	ショウリョウバッタ属の一種	Takten			191
バッタ目	バッタ科	<i>Aiolophus thalassinus tumulus</i>	マダラバッタ	Takten			191
バッタ目	バッタ科	<i>Calephorus vitalisi</i>		Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Catantops pinguis</i>		Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Chondracris rosea</i>	タイワンオオバッタ	Takten , Maeng meuin	Kon dob kiew	Tak ka tan kha daeng	189
バッタ目	バッタ科	<i>Choroedocus</i> sp.		Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Cryptacanthacris tatarica</i>	ツチイナゴの一種	Takten thong	Kon dob krohom, Kon dob para	Tak ka tan lai	188
バッタ目	バッタ科	<i>Eyprepocnemis</i> sp.		Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Gastrimargus marmoratus</i>	クルマバッタ	Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Hieroglyphus banian</i>	ヒゲマダライナゴ属の一種	Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Locusta migratoria</i>	トノサマバッタ	Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Oxya japonica japonica</i>	ハネナガイナゴ	Takten thong	Kon dob smau	Tak ka tan kheow	190
バッタ目	バッタ科	<i>Patanga luteicornis</i>	ツチイナゴ属の一種	Takten			192
バッタ目	バッタ科	<i>Patanga succincta</i>	タイワンツチイナゴ	Takten thong	Kon dob krohom	Tak ka tan pa tan ga	189
バッタ目	バッタ科	<i>Phlaeoba antennata</i>		Takten			193
バッタ目	バッタ科	<i>Pternoscirta</i> sp.		Takten			193
バッタ目	バッタ科	<i>Trilophidia annulata</i>	イボバッタ	Takten			193

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
バッタ目	バッタ科	<i>Valanga nigricornis</i>	ナンヨウツチイナゴ属の一種	Takten			193
バッタ目	バッタ科	<i>Xenocatantops humilis</i>		Takten			193
カメムシ目	セミ科	<i>Macrosemia tonkiniana</i>		Chakchan	Rey (成虫), Dong kau duong (幼虫)	Juk jan, Ma lang e	195
カメムシ目	セミ科	<i>Macrosemia umbrata</i>		Chakchan	Rey (成虫), Dong kau duong (幼虫)	Juk jan, Ma lang e	194
カメムシ目	セミ科	<i>Meimuna subviridissima</i>	ツクツクボウシ属の一種	Chakchan	Rey (成虫), Dong kau duong (幼虫)	Juk jan, Ma lang e	195
カメムシ目	セミ科	<i>Muda</i> sp.		Chakchan	Rey (成虫), Dong kau duong (幼虫)	Juk jan, Ma lang e	195
カメムシ目	セミ科	<i>Platylomia bocki</i>		Chakchan	Rey (成虫), Dong kau duong (幼虫)	Juk jan, Ma lang e	195
カメムシ目	セミ科	<i>Pomponia</i> sp. (aff. <i>linearis</i>)		Chakchan	Rey (成虫), Dong kau duong (幼虫)	Juk jan, Ma lang e	195
カメムシ目	カメムシ科	<i>Tessaratoma quadrata</i>		Maeng kheng		Maeng krang, Mung lum yai, Mang kheng	197
カメムシ目	ホソヘリカメムシ科	<i>Leptocorisa</i> sp.	クモヘリカメムシ属の一種	Maeng kheng khao		Ma lang singh	199
カメムシ目	ヘリカメムシ科	<i>Coreidae</i> sp.	ヘリカメムシ科の一種	Maeng kheng ka po		Mung nug kran	200
カメムシ目	ワタフキカイガラムシ科	<i>Drosicha</i> sp.	ワラジカイガラムシ属の一種	Khai chakchan		Phai pang	202
カメムシ目	コオイムシ科	<i>Appasus</i> sp.	コオイムシ科の一種	Maeng kaosan		Malang da suan	206
カメムシ目	コオイムシ科	<i>Lethocerus indicus</i>	タイワンタガメ	Maeng da, Maeng da na	Kanteatuk	Maeng da, Malang da	203
カメムシ目	コバンムシ科	<i>Naucoris scutellaris</i>	コバンムシ科の一種	Maeng kaosan			207
カメムシ目	コバンムシ科	<i>Naucoris</i> sp.	コバンムシ科の一種	Maeng kaosan			207
カメムシ目	タイコウチ科	<i>Cercotmetus brevipes</i>		Maeng ngord nam	Chang kom		210
カメムシ目	タイコウチ科	<i>Cercotmetus</i> sp.		Maeng ngord nam	Chang kom		210
カメムシ目	タイコウチ科	<i>Laccotrephes grossus</i>	タイワンタイコウチ	Maeng ngoa nam	Kan tea	Mung mang pong nam	208
カメムシ目	タイコウチ科	<i>Laccotrephes maculatus</i>	エサキタイコウチ	Maeng ngoa nam	Kan tea	Mung mang pong nam	209
カメムシ目	タイコウチ科	<i>Ranatra longipes</i>	マダラアシミズカマキリ	Maeng ngord nam	Chang kom	Mung mang pong num	210
シロアリ目	シロアリ科	<i>Termitidae</i> spp.	シロアリ類	Maeng mao	Me pleing	Malang mao	211
ヘビトンボ目	ヘビトンボ科	<i>Corydalidae</i> sp.	ヘビトンボ類	Maeng kan ter		Maeng song kan	212
ハチ目	アリ科	<i>Clematogaster</i> sp.	シリアゲアリ属の一種	Mod hy,Mae peng	Me on, Me thmel	Malang mon	213
ハチ目	アリ科	<i>Oecophylla smaragdina</i>	アジアツムギアリ	Mod som,Mod deng	Ang krong	Mod daeng	213
ハチ目	スズメバチ科	<i>Vespa affinis</i>	ツマグロスズメバチ	Tor hua seua	Au mal (成虫), Koun au mal (幼虫)	Tor hua suea	216
ハチ目	スズメバチ科	<i>Vespa</i> sp.	スズメバチの一種	Tor hua seua	Au mal (成虫), Koun au mal (幼虫)		217

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
ハチ目	ミツバチ科	<i>Apis cerana</i>	トウヨウミツバチ	Pheuang	Pong rout, Tak khmom (はちみつ)	Pheung min	218
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Anomala antiqua</i>	サクラコガネ属の一種	Maeng chee noun, Chee noun khiew	Khnyong kiew	Malang chinoon khew	227
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Anomala</i> sp. 1	サクラコガネ属の一種	Maeng chee noun, Chee noun khiew	Khnyong kiew		227
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Anomala</i> sp. 2	サクラコガネ属の一種	Maeng chee noun, Chee noun khiew	Khnyong kiew		227
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Apogonia cribricollis</i>					227
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Catharsius birmanensis</i>		Chuchee (成虫) , Bao (糞玉と幼虫)	Kom poung aeh		224
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Copris siamensis</i>		Chuchee (成虫) , Bao (糞玉と幼虫)	Kom poung aeh		224
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Copris sinicus</i>		Chuchee (成虫) , Bao (糞玉と幼虫)	Kom poung aeh		224
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Digitonthophagus bonasus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		224
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Heliocopris bucephalus</i>	セアカナンバンダイコクコガネ	Chuchee (成虫) , Bao (糞玉と幼虫)	Kom poung aeh	Chuchee bou	220
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Holotrichia</i> sp.	クロコガネ属の一種	Maeng chee noun, Chee noun deng	Khnyong krohom	Malang chinoon	226
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Lepidiota bimaculata</i>			Khnyong krohom		227
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Liatongus rhadamistus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		224
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Microcopris reflexus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Onitis</i> sp.		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Onthophagus armatus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Onthophagus recticornutus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Onthophagus sagittarius</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Onthophagus seniculus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Onthophagus</i> sp.		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		224
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Paracopris punctulatus</i>		Chuchee (成虫)	Kom poulaieh		225
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Proagoderus mouhoti</i>	カプトエンマコガネ	Chuchee (成虫)	Kom poulaieh	Chuchee bou	222
コウチュウ目	コガネムシ科	<i>Xylotrupes gideon tonkinensis</i>	ギデオンヒメカプト	Maeng kham	Kanh chae	Malang kham	228
コウチュウ目	ゲンゴロウ科	<i>Cybister limbatus</i>	フチトリゲンゴロウ	Tap tao (成虫：中部～南部) , Maeng nieng (成虫：北部) , Maeng cheid (幼虫)	Khonteh long(成虫) , Dong kam bot(幼虫)	Doung ding	230

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
コウチュウ目	ゲンゴロウ科	<i>Cybister rugosus</i>	ヒメフチトリゲンゴロウ	Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long(成虫)， Dong kam bot(幼虫)	Doung ding	232
コウチュウ目	ゲンゴロウ科	<i>Cybister</i> sp. 1	ゲンゴロウ属の一種 sp.1	Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long(成虫)， Dong kam bot(幼虫)	Doung ding	232
コウチュウ目	ゲンゴロウ科	<i>Cybister</i> sp. 2	ゲンゴロウ属の一種 sp.2	Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long(成虫)， Dong kam bot(幼虫)	Doung ding	232
コウチュウ目	ゲンゴロウ科	<i>Cybister sugillatus</i>	トビイロゲンゴロウ	Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long(成虫)， Dong kam bot(幼虫)	Doung ding	232
コウチュウ目	ゲンゴロウ科	<i>Cybister tripunctatus</i> ssp.	コガタノゲンゴロウの一種	Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long(成虫)， Dong kam bot(幼虫)	Doung ding	232
コウチュウ目	ガムシ科	<i>Hydrophilus bilineatus cashimirensis</i>	コガタガムシ	Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long（成虫）	Malang neang	233
コウチュウ目	ガムシ科	<i>Hydrophilus cavisternum</i>		Tap tao（成虫：中部～南部）， Maeng nieng（成虫：北部）， Maeng cheid（幼虫）	Khonteh long（成虫）	Malang neang	234
コウチュウ目	タマムシ科	<i>Sternocera</i> sp.	ミドリフトタマムシ類	Maeng khap	Kom phem	Malang tub	235
コウチュウ目	カミキリムシ科	<i>Batocera davdis</i>	オオシロスジカミキリ	Maeng nam fon		Doung hnoud yao	236
コウチュウ目	カミキリムシ科	<i>Dorysthenes walkeri</i>	オオキバノコギリカミキリ	Maeng nam fon		Doung cream	236
コウチュウ目	カミキリムシ科	<i>Hoplocerambyx spnicornis</i>	トゲヒゲミヤマカミキリ	Maeng nam fon		Doung hnoud yao	236
コウチュウ目	カミキリムシ科	<i>Xystrocera globosa</i>	アオスジカミキリ	Maeng nam fon	Rey	Doung hnoud yao	236
コウチュウ目	ゾウムシ科	<i>Hypomeces squamosus</i>	ゾウムシ科の一種	Maeng sang	Me ambok	Malang kom tong	237
コウチュウ目	オサゾウムシ科	<i>Cyrtotrachelus</i> sp.	オオオサゾウムシ属の一種	Maeng kwang		Duang mai pai	238
コウチュウ目	オサゾウムシ科	<i>Rhynchophorus ferrugineus</i>	ヤシオオオサゾウムシ	Duang ton tan, Maeng kwang		Duang sakoo	240
チョウ目	メイガ科	<i>Omphisa</i> sp.	タケツトガ	Duang mai phai, Duang mae	Dong kau neang	Rot duan, Duang mai pai, None mai pai	241
チョウ目	カイコガ科	<i>Bombyx mori</i>	カイコガ	Duck dae morn	Dok dua	Duk dae mai	243
チョウ目	ヤママユガ科	<i>Saturniidae</i> sp.	ヤママユガの一種	Douang（幼虫）， Duck dae morn ka beua（幼虫）， Ka beua（成虫）		Duk dae mai pa	245

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
チョウ目	スズメガ科	<i>Sphingidae</i> sp.	スズメガ類	Ka bee（南部）, Cha ruad（北部）		Pee seu cha ruad	246

貝類

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
原始紐舌目	ヤマタニシ科	<i>Cyclophorus</i> sp. 1	ヤマタニシの一種 sp.1	Hoy hom	Kchong hein	Hoy ma la you	253
原始紐舌目	ヤマタニシ科	<i>Cyclophorus</i> sp. 2	ヤマタニシ属の一種 sp.2	Hoy hom	Kchong hein	Hoy ma la you	252
原始紐舌目	ヤマタニシ科	<i>Cyclophorus</i> sp. 3	ヤマタニシ属の一種 sp.3	Hoy hom	Kchong hein	Hoy ma la you	253
原始紐舌目	ヤマタニシ科	<i>Cyclophorus</i> sp.(cf. <i>sogmaensis</i>)	ヤマタニシ属の一種	Hoy hom	Kchong hein	Hoy ma la you	251
原始紐舌目	タニシモドキ科 (リンゴガイ科)	<i>Pila polita</i>	タニシモドキ	Hoy pakkouang	Bang	Hoy cherry	256
原始紐舌目	タニシモドキ科 (リンゴガイ科)	<i>Pila</i> sp. 1	タニシモドキ属の一種 sp.1	Hoy pakkouang	aieh ro romeang	Hoy cherry	256
原始紐舌目	タニシモドキ科 (リンゴガイ科)	<i>Pila</i> sp. 2	タニシモドキ属の一種 sp.2	Hoy pakkouang	Kchong kuteal	Hoy cherry	256
原始紐舌目	タニシモドキ科 (リンゴガイ科)	<i>Pila</i> sp. 3	タニシモドキ属の一種 sp.3	Hoy pakkouang	Kchong srae	Hoy cherry	256
原始紐舌目	タニシモドキ科 (リンゴガイ科)	<i>Pila</i> sp. 4	タニシモドキ属の一種 sp.4	Hoy pakkouang	Kchong srae	Hoy cherry	256
原始紐舌目	タニシモドキ科 (リンゴガイ科)	<i>Pomacea canaliculata</i>	スクミリンゴガイ	Hoy pakkouang	Kchong srae	Hoy cherry	254
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) sp. 1	クロスジタニシの一種 sp.1	Hoy choup	Kchau k'ai	Hoy khom	257
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) <i>sumatrensis</i>	クロスジタニシ（黒住、仮称）	Hoy choup	Kchau k'ai	Hoy khom	259
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) <i>sumatrensis</i> subsp. 1	クロスジタニシ subsp.1	Hoy choup	Kchau k'ai	Hoy khom	259
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) <i>sumatrensis</i> subsp. 2	クロスジタニシ subsp.2	Hoy choup	Kchau tnaot	Hoy khom	259
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Siamopaludina</i>) <i>maekoki</i>	マキスジシヤムタニシ （黒住、仮称）	Hoy choup	Kchau k'ai	Hoy khom	259

分類群と学名			地方名				貝類
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載 ページ
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Siamopaludina</i>) <i>martensi cambodjensis</i>	マキシジシャムタニシ類	Hoy choup	Kchau k'ai	Hoy khom	259
原始紐舌目	タニシ科	<i>Filopaludina</i> (<i>Siamopaludina</i>) sp.(cf. <i>martensi</i>)	マキシジシャムタニシ類	Hoy choup	Kchau tnaot	Hoy khom	259
原始紐舌目	タニシ科	<i>Idiopoma dissimilis</i>	マルミコタニシ (黒住, 仮称)	Hoy choup	Kchau dong	Hoy khom	259
原始紐舌目	タニシ科	<i>Idiopoma ingallsiana</i>	コタニシ (黒住, 仮称)	Hoy choup	Kchau k'ai	Hoy khom	260
原始紐舌目	タニシ科	<i>Mekongia</i> sp. 1	メコンタニシ属 (黒住, 仮称) の 一種 sp.1	Hoy choup	Kchau dong	Hoy khom	260
原始紐舌目	タニシ科	<i>Mekongia</i> sp. 2	メコンタニシ属の一種 sp.2	Hoy choup	Kchau dong	Hoy khom	260
原始紐舌目	タニシ科	<i>Trochotaia trochoides</i>	コマガタタニシ (黒住, 仮称)	Hoy choup	Kchau	Hoy khom	260
吸腔目	トウガタカワニナ科	<i>Brotia manningi</i>	スミカワニナ属 (黒住, 仮称) の 一種	Hoy lekchan	Cha chraing	Hoy chedi	261
吸腔目	トウガタカワニナ科	<i>Brotia</i> sp. (cf. <i>binodosa</i>)	スミカワニナ属の一種	Hoy lekchan	Cha chraing	Hoy chedi	262
吸腔目	トウガタカワニナ科	<i>Brotia</i> sp. (cf. <i>microsculpta</i>)	スミカワニナ属の一種	Hoy lekchan	Cha chraing	Hoy chedi	262
吸腔目	トウガタカワニナ科	<i>Tarebia granifera</i>	イボアヤカワニナ	Hoy lekchan	Kchau	Hoy chedi	262
吸腔目	トウガタカワニナ科	<i>Thiara scabra</i>	トウガタカワニナ	Hoy lekchan	Kchau	Hoy chedi	262
有肺目	マラッカベッコウマイ マイ科	<i>Hemiplecta</i> sp. (cf. <i>distincta</i>)	ネプチューンオオマイマイ属の 一種	Hoy khao leuane, Hoy satang	Kchong hein, Kchong dua	Hoy duea	263
有肺目	ナンバンマイマイ科	<i>Camaena</i> sp.	ハイナンマイマイ類	Hoy khao leuane, Hoy satang	Kchong hein, Kchong dua	Hoy duea	264
イシガイ目	イシガイ科	<i>Cristaria</i> sp. (cf. <i>plicata</i>)	カラスガイ属の一種	Hoy kii, Hoy xai	Krum		265
イシガイ目	イシガイ科	<i>Ensidents ingallsiana</i>	ナンバンイシガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum chompuhtea		266
イシガイ目	イシガイ科	<i>Hyriopsis delaportei</i>	ホソイケチヨウガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum snaing		266
イシガイ目	イシガイ科	<i>Physunio cambodiensis</i>	カンボジアイシガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum paok		266
イシガイ目	イシガイ科	<i>Pilsbryconcha exilis</i>	ユリノハドブガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum snouk		266
イシガイ目	イシガイ科	<i>Pseudodon vondembuschianus chaperi</i>	マルミカタハガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum snouk		266
イシガイ目	イシガイ科	<i>Pseudodon vondembuschianus ellipticus</i>	サンカクカタハガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum faok		266
イシガイ目	イシガイ科	<i>Scabies crispata</i>	ツブハダナンバンイシガイ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai	Krum chompuhtea		267
イシガイ目	イシガイ科	<i>Uniandra</i> sp. 1	ニセオバエボシ属 (黒住, 仮称) の一種 sp.1	Hoy kii, Hoy xai	Krum snouk		267
イシガイ目	イシガイ科	<i>Uniandra</i> sp. 2	ニセオバエボシ属の一種 sp.2	Hoy kii, Hoy xai	Krum chompuhtea		267
マルスダレイガイ目	シジミ科	<i>Corbicula fluminea</i>	タイワンシジミ	Hoy kii, Hoy xai, Hoy lep maa	Liah bang	Hoy sai	268
マルスダレイガイ目	シジミ科	<i>Corbicula fluminea</i> f. <i>insularis</i>	タイワンシジミ 〔カネツケシジミ型〕	Hoy kii, Hoy xai, Hoy lep maa	Liah stung	Hoy sai	269
マルスダレイガイ目	シジミ科	<i>Corbicula moreletiana</i>	オドリコシジミ (黒住, 仮称)	Hoy kii, Hoy xai, Hoy lep maa	Liah tonle	Hoy sai	269
マルスダレイガイ目	シジミ科	<i>Corbicula</i> sp. 1	シジミ属の一種 sp.1	Hoy kii, Hoy xai, Hoy lep maa	Liah tonle	Hoy sai	269

分類群と学名			地方名				貝類
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載ページ
マルスダレイガイ目	シジミ科	<i>Corbicula</i> sp. 2	シジミ 属の一種 sp.2	Hoy kii, Hoy xai, Hoy lep maa	Liah stung	Hoy sai	269

その他無脊椎動物

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載ページ
エビ（十脚）目	テナガエビ科	<i>Palaemonidae</i> spp.	テナガエビ科の複数種	Khung	Kompuh	Khung	275
エビ（十脚）目	テナガエビ科	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	オニテナガエビ	Khung kam ngai	Bon kong	Khung yai	277
エビ（十脚）目	サワガニ科	<i>Pilosamon</i> sp.		Ka pou	Kdam	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	サワガニ科	<i>Pudaengon hinpoon</i>		Ka pou	Kdam	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	Parathelphusidae	<i>Esanthelphusa</i> sp.		Ka pou	Kdam	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	Parathelphusidae	<i>Heterothelphusa beauvoisi</i>		Ka pou	Kdarm mokyek, Kdarm tmo	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	Parathelphusidae	<i>Sayamia germaini</i>		Ka pou	Kdam	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	Parathelphusidae	<i>Sayamia melanodactylus</i>		Ka pou	Kdam srae	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	Parathelphusidae	<i>Somanniathelphusa lacuvita</i>		Ka pou	Kdam srae	Pu, Poo	282
エビ（十脚）目	Parathelphusidae	<i>Somanniathelphusa</i> sp.		Ka pou	Kdam srae	Pu, Poo	282
クモ目	オオツチグモ科	<i>Haplopelma longipes</i>	アシナガヒガシオオツチグモ（新称）	Bung	Aping krobai		283

植物

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	掲載ページ
サンショウモ目	デンジソウ科	<i>Marsilea crenata</i>	ナンゴクデンジソウ	Waen	Chantol pnom	Waen, Limpi	293
ウラボシ目	イワデンダ科	<i>Diplazium esculentum</i>	クワレシダ	Kouth, Koud nam		Kuut, Kuut khao	294
スイレン目	スイレン科	<i>Nymphaea lotus</i>	ヨザキスイレン	Bua noy, Bua khee bae, Bua ngern	Pralit, Prolet dong	Bua kin saai	295
スイレン目	スイレン科	<i>Nymphaea rubra</i>	アカバナスイレン	Saiboua	Proret romchang	Parn dien, Saiboua, Boua kieve, Bua kin sai	296
モクレン目	バンレイシ科	<i>Uvaria rufa</i>	ウバリア・ルファ	Mapipuan	Phlae treal	Phi phuan noi	296
モクレン目	バンレイシ科	<i>Uvaria</i> sp.	ハオ	Hao		Maeng krang, Mung lum yai, Mang kheng	297

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
コショウ目	コショウ科	<i>Peperomia pellucida</i>	イシガキコショウ、ウスバスナコショウ、ベペロミア、		Krosangteap	Kra sang	297
コショウ目	コショウ科	<i>Piper sarmentosum</i>	ハイゴショウ	Ii leuth, Eilert	Chaplu, Komplou	Cha phlu, Eilert	298
コショウ目	コショウ科	<i>Piper sp.</i>	サカン、ビベル・インテルルブトゥム	Sa khan, Sakhaa, Sa kharn		Zakhan	299
コショウ目	ドクダミ科	<i>Houttuynia cordata</i>	ドクダミ	Khao thong	Chi slak m'lu, Chi thpoal trei, Chii yaab kaa	Khao thong, Phlu kae	300
オモダカ目	オモダカ科	<i>Limnocharis flava</i>	キバナオモダカ	Kan chong	Trakiet paong	Bua loi, Bua khuak, Talapat ruesi	301
オモダカ目	オモダカ科	<i>Sagittaria guayanensis subsp. lappula</i>	オモダカモドキ	Pong	Chrach	Tao kiat, Phak khang kai	301
オモダカ目	サトイモ科	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	アモルフオファルス・パエオニフォルウス	Ka book	Toal	Lum e book	302
オモダカ目	サトイモ科	<i>Colocasia esculenta</i>	サトイモ	Bon	Traw		303
オモダカ目	サトイモ科	<i>Lasia spinosa</i>	ミズヤツデ	Phak nam		Phak nam	303
オモダカ目	サトイモ科	<i>Wolffia globosa</i>	ミジンコウキクサ	Pham	Chor bai tea	Pham, Khai nae, Khai nam	304
オモダカ目	トチカガミ科	<i>Ottelia alismoides</i>	ミズオオバコ	Houm hap	Changwa	Santawa, Bai pai, Hoump hep	305
ヤマノイモ目	ヤマノイモ科	<i>Dioscorea alata</i>	オオヤマイモ	Mam pao	Damloong chhiem moen	Man sao	306
ヤマノイモ目	ヤマノイモ科	<i>Dioscorea bulbifera</i>	ムカゴイモ	Ee moo	Dehs prei	Wan phra chim	306
ヤマノイモ目	ヤマノイモ科	<i>Dioscorea esculenta</i>	トゲイモ	Ka thart	Damloo chhvie prei	Man mue suea	306
ヤシ目	ヤシ科	<i>Borassus flabellifer</i>	オウギヤシ	Ton taan, Mak tao	T'naot	Tan	307
ヤシ目	ヤシ科	<i>Calamus tenuis</i>	カラムス・テヌイス	Naw yae			309
ヤシ目	ヤシ科	<i>Rhapis cochinchinensis</i>	ラピス・コーチンシネンシス	Naw San		Chang	309
イネ目	イネ科	<i>Bamboo shoot</i>	タケノコ	Naw mai	Russey	Naw mai	310
イネ目	イネ科	<i>Bambusa multiplex</i>	ホウライチク				310
イネ目	イネ科	<i>Indocalamus petelotii</i>	インドカラムス・ベテロティ				311
イネ目	イネ科	<i>Yushania microphylla</i>	ユサニア・ミクロフィラ				312
イネ目	イネ科	<i>Coix lacryma jobi var. ma-yuen</i>	ハトムギ	Deuay	Skuey	Dueai	313
イネ目	イネ科	<i>Oryza sativa</i>	イネ	Khao Kam	Sraw ngai	Khao	313
イネ目	カヤツリグサ科	<i>Eleocharis dulcis var. tuberosa</i>	シナクログワイ、オオクログワイ	Heo	Mem plong khtim	Hao chin	314
ツユクサ目	ミズアオイ科	<i>Eichhornia crassipes</i>	ホテイアオイ	Tob sava, Tob porng	Kom plau, Kon plaok	Top chawa, Tob pong	315
ツユクサ目	ミズアオイ科	<i>Monochoria hastata</i>	モノコリア・ハスタータ	Tob	Dong veik	Top thai	316
ツユクサ目	ミズアオイ科	<i>Monochoria vaginalis</i>	コナギ	Iehin	Chrach, Kom plau	Phak khiat, Phak hin nam	316
ショウガ目	ショウガ科	<i>Alpinia galanga</i>	ナンキョウ	Khao	Rum deng	Kha pa, Kha luang	317
ショウガ目	ショウガ科	<i>Amomum sp.</i>	ミョウガモドキのなかま	Kouk			318
ショウガ目	ショウガ科	<i>Boesenberghia rotunda</i>	クラチャーイ	Ka sai	Khchiey	Kra chai	318
ショウガ目	ショウガ科	<i>Curcuma longa</i>	ウコン	Kha min, Kha min kheun, Kha min xan	Romiet ou lmiet	Khamin, Khamin chan	319
ショウガ目	ショウガ科	<i>Curcuma sp.</i>	クルクマ、ウコンのなかま	Kachieng dang, Kachieng khao	Lum dein proi	Kachieng dang	320
ショウガ目	ショウガ科	<i>Etlingera elatior</i>	トーチジンジャー	Ton kha		Dala, Carlar	321
ショウガ目	ショウガ科	<i>Kaempferia sp.</i>	バンウコンのなかま	Toupmoub	Swaa	Pro	321
ショウガ目	ショウガ科	<i>Zingiber officinale</i>	ショウガ	Khin	Knyay	Khing	322
ショウガ目	ショウガ科	<i>Zingiber junceum</i>	ショウガのなかま				323
ショウガ目	ショウガ科	<i>Zingiber montanum</i>	ショウガのなかま				323
ショウガ目	バショウ科	<i>Musa sp.</i>	バナナ	Kuay	Chyeak	Kuay	324

分類群と学名			地方名				掲載 ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
キンボウゲ目	ツツラフジ科	<i>Cyclea barbata</i>	マノーイ、カイクレア・バルバータ	Ni Ma noy		Ma noi, Khruea ma noi	325
キンボウゲ目	ツツラフジ科	<i>Tiliacora triandra</i>	ヤーナーン、ティリアコラ・トリア ンドラ	Yanang		Thao yanang, Choi nang, Thao wan khieo	326
ヤマモガシ目	ハス科	<i>Nelumbo nucifera</i>	ハス	Boua, Boua louang,	Chouk, Chuok sow	Boua louang	327
ブドウ目	ブドウ科	<i>Cissus hastata</i>	キッスス・ハスタータ	Som loum	Sannda	Som op ep, Som sandan	328
ニシキギ目	ニシキギ科	<i>Salacia chinensis</i>	タカーイ、サラキア・キネンシス	Takai		Kam phaeng chet chan, Ta kai	328
カタバミ目	マメモドキ科	<i>Connarus cochinchinensis</i>	コンナルス・コーキンキネンシス	Soapsap	Lumpuehs, Smach	Ma wo, Thopthaep	329
キントラノオ目	イルウィンギア科	<i>Irvingia malayana</i>	イルウィンギア・マラヤーナ	Bok	Cham bak	Krabok, Ma luem, Mak bok	329
キントラノオ目	オトギリソウ科	<i>Cratoxylum cochinchinense</i>	オハグロノキ	Tao	Lngieng tuk	Tio klian	330
キントラノオ目	オトギリソウ科	<i>Cratoxylum formosum</i>	デュー、クラトキシラム・フォルモ スム	Tiew	Lngieng	Tio khao	330
キントラノオ目	ミカンソウ科	<i>Antidesma ghaesembilla</i>	アンティデスマ・ガエセンブリア	Hmauz nooyz	Dangkiep k'dam	Mao-khaipla, Mangmao, Maothung	331
キントラノオ目	ミカンソウ科	<i>Phyllanthus acidus</i>	アメダマノキ	Yom	Kantot	Mayom	331
キントラノオ目	ミカンソウ科	<i>Phyllanthus emblica</i>	マラッカノキ、アンマラ、ユカン	Khampom	Kantout pray	Ma kham pom	332
キントラノオ目	ミカンソウ科	<i>Sauropus androgynus</i>	アマメシバ	Wan ban	Ngup	Wan ban, Kan tong	333
キントラノオ目	トウダイグサ科	<i>Codiaeum variegatum</i>	ヘンヨウボク、クロトン	Ngeun, Kham		Koson, Ko ton, Kri krasom	333
キントラノオ目	トウダイグサ科	<i>Manihot esculenta</i>	キャッサバ	Manton	Damloong chhe	Man sampalang	334
キントラノオ目	トケイソウ科	<i>Passiflora foetida</i>	クサトケイソウ	Baung, Yoth mak noth	Sau mau pray	Ka thok rok, Rok	335
キントラノオ目	バンダ科	<i>Microdesmis caseariifolia</i>	クロキイボ	On taw		Salot pa, Tana tua mia	335
キントラノオ目	フクギ科	<i>Garcinia cochinchinensis</i>	スندگان、ガルキニア・コーチンシ ネンシス		Sunndang		336
キントラノオ目	フクギ科	<i>Garcinia oliveri</i>	タモウン、ガルキニア・オリベリ	Mohng	Tamoung	Mohng	337
キントラノオ目	ヤナギ科	<i>Flacourtia indica</i>	インドルカム	Kane	Ka khop pray	Ta khop pa	337
マメ目	マメ科	<i>Acacia concinna</i>	オキナワネム	Som poy	Bay damnaeb, Banla saot, Trouy kontoumtet	Som poi	338
マメ目	マメ科	<i>Acacia pennata subsp. insuavis</i>	チャオーム、アカシア・ベナータ・ インスアビス	Kha	Thma	Cha om	339
マメ目	マメ科	<i>Bauhinia variegata</i>	ソシンカ	Ban	Cheng koo	Siao dok khao	340
マメ目	マメ科	<i>Caesalpinia mimosoides</i>	ナムパニヤ、カエサルビニア・ミモ ソイデス	Nam Panya		Puya, Nam puya	341
マメ目	マメ科	<i>Delonix regia</i>	ホウオウボク	Hang nok yung, Pang	Kroap chukrot, Kngaok barang	Hang nok yung farang	342
マメ目	マメ科	<i>Leucaena leucocephala</i>	ギンゴウカン、ギンネム	Kathin	Kanthom thead	Kathin, Krathin	343
マメ目	マメ科	<i>Neptunia oleracea</i>	ミズオジギソウ	Kaseth	Kanh chaet	Kra chet, Kaseth nam, Ruunong	344
マメ目	マメ科	<i>Senna siamea</i>	タガヤサン、鉄刀木	Kheelak	Angkanh	Khi lek	345
マメ目	マメ科	<i>Sesbania grandiflora</i>	シロゴチョウ、アカゴチョウ	Khae	Ong kie dai	Khae ban	346
マメ目	マメ科	<i>Sesbania javanica</i>	サノー、セスパニア・ヤワニカ	Khae	Snau	Sano	347
マメ目	マメ科	<i>Tamarindus indica</i>	タマリンド	Kham	Ampul	Kham	348
バラ目	クワ科	<i>Artocarpus integer</i>	コバラミツ	Mi	Chompa dok	Champada, Champedak	348
バラ目	クワ科	<i>Ficus sp.</i>	イチジクのなかま	Hai	Leap		349
バラ目	クワ科	<i>Ficus sp.</i>	イチジクのなかま	Tour hair	L'vearom, Lvie dai		349
バラ目	クワ科	<i>Morus alba</i>	ヤマグワ	Mom	Mon toch, Mon pooh	Mon	350
ウリ目	ウリ科	<i>Coccinia grandis</i>	ヤサイカラスウリ		Bah	Tamlueng, Khaep	350

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
ウリ目	ウリ科	<i>Cucurbita maxima</i>	セイヨウカボチャ、カボチャ	Eu, Fak kham	Lpeu	Fak khiao, Fak thong	351
ウリ目	ウリ科	<i>Luffa cylindrica</i>	ヘチマ	Buab	No nounng moul	Buab klom, Buab hom	351
ウリ目	ウリ科	<i>Momordica charantia</i> f. <i>abbreviata</i>	ニガウリ	Sai	Marea	Mara, Phakhoei, Phakhai, Mahoi	352
ウリ目	ウリ科	<i>Momordica cochinchinensis</i>	ナンバンカラスウリ、モクベツシ	Khao, Kheua, Khai		Khao	353
ブナ目	ブナ科	<i>Castanopsis</i> sp.	シイのなかま	Kaw	Khaohs	Maikou	354
フトモモ目	アカバナ科	<i>Ludwigia adscendens</i>	ケミズキンバイ	Pouy nam	Komping pouy	Phaeng phuai nam	354
フトモモ目	シクンシ科	<i>Terminalia chebula</i>	ミロバランノキ	Som mor	Srama	Samo thai	355
フトモモ目	フトモモ科	<i>Syzygium antisepticum</i>	サメック、サイジギウム・アンティセプティクム	Samek	Poun	Mek, Samet chun	356
フトモモ目	ミソハギ科	<i>Trapa natans</i>	トウビシ	Chap	Krochap	Ma ngaeng	356
ムクロジ目	ウルシ科	<i>Bouea oppositifolia</i>	ブラマンソー	Phang	Mak prang	Ma pring, Ma yong chit	357
ムクロジ目	ウルシ科	<i>Spondias dulcis</i>	アマヤニリンゴ、タヒチモンビン、タマゴノキ	Kork	Makak	Makok farang, Makok waan	357
ムクロジ目	ウルシ科	<i>Spondias pinnata</i>	ヤニリンゴ、コハクモンビン	Kok	Mkak prei, Puen si phlae, Pounblay	Ma kok, Kok-mon, Kok khao	358
ムクロジ目	センダン科	<i>Azadirachta indica</i>	インドセンダン、ニーム	Ka dao, Khom	Sdau, Salien	Sadao, Saliam, Kadao	359
ムクロジ目	ミカン科	<i>Aegle marmelos</i>	ベルノキ	Tum	Pnou	Matum	360
ムクロジ目	ミカン科	<i>Citrus hystrix</i>	コブミカン	Khee hoot	kro sauch	Makrut	361
ムクロジ目	ミカン科	<i>Feroniella lucida</i>	サン、フェロニエラ・ルキーダ	Sang	Krasang	Ma sang, Mak ka sang	362
ムクロジ目	ミカン科	<i>Limonia acidissima</i>	ウッドアップル	Ka sang	Khvat	Ma khwit	363
ムクロジ目	ミカン科	<i>Murraya koenigii</i>	オオバゲッキツ、カレーノキ、ナンヨウサンショウ		Kontorop, Kantrook, Kantroob samla	Hom khaek, Bai kari	364
ムクロジ目	ミカン科	<i>Zanthoxylum</i> sp.	ウンナンサンショウ	Khane			365
ムクロジ目	ムクロジ科	<i>Arytera litoralis</i>	フタゴノキ	Ka duk	Bei sanlek	Si puk dong, Kho kam	365
ムクロジ目	ムクロジ科	<i>Nephelium hypoleucum</i>	ネフェリウム・ヒボレウクム	Ton mak ngay	Ser moen	Kho lean, Ma ngaeo	366
ムクロジ目	ムクロジ科	<i>Schleichera oleosa</i>	ボングロウ、スクレイケラ・オレオサ	Kho som, Kho	Pongro	Ta khro, Kho, Kho som, Pan rong	366
アオイ目	アオイ科	<i>Ceiba pentandra</i>	インドワタノキ、キワタノキ	Ngiu barn	Kou, Koor fii	Ngiu sai, Num	367
アオイ目	アオイ科	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	ローゼルソウ	Sompordee	Kro chap kdam	Krachiap daeng, Sompormo, Sompordee	368
アオイ目	アオイ科	<i>Leptonychia heteroclita</i>	ワーン、レプトニキア・ヘテロクリタ	Wan		Wan dam, Wan par	369
アオイ目	アオイ科	<i>Scaphium macropodum</i>	フネミノキ	Jon, Jon ban	Samrang	Samrong, Phung thalai	370
アオイ目	ナンヨウザクラ科	<i>Muntingia calabura</i>	ナンヨウザクラ	Ta khop	Krakhob	Ta khop farang	371
アブラナ目	アブラナ科	<i>Nasturtium officinale</i>	オランダガラシ、クレソン	Si sang	Kong kep		371
アブラナ目	フウチョウソウ科	<i>Cleome gynandra</i>	フウチョウソウ	Sien	Mamien	Sian, Som siang	372
アブラナ目	ワサビノキ科	<i>Moringa oleifera</i>	ワサビノキ	Ii fim, Ihum	M'rom, Mrum, M'rom, Mrum	Marum, Phak e'heem, Phak e'hum, Ma khon kom	373
ビャクダン目	カナビキボク科	<i>Melientha suavis</i>	メリエンタ・スアビス、ワーン	Wan, Wan kok	Preich	Phak wan	374
ナデシコ目	ザクロソウ科	<i>Glinus oppositifolius</i>	グリスス・オボシティブオリウス	Dong kok	Dang'khem	Phak khuang	375
ナデシコ目	スベリヒユ科	<i>Portulaca oleracea</i>	スベリヒユ	Tin khii khap	Kbet chun	Bia yai	375
ナデシコ目	タデ科	<i>Polygonum odoratum</i>	ニオイタデ	Peo, Phaew	Krasang tumhum	Phak phai	376
ナデシコ目	ツルムラサキ科	<i>Basella alba</i>	ツルムラサキ	Pang	Chunlueng, Chilong	Plang	376

分類群と学名			地方名				掲載ページ
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	
ナデシコ目	ヒユ科	<i>Amaranthus spinosus</i>	ハリビユ	Houm	Pti	Phak khom nam, Phak hom nam	377
ナデシコ目	ヒユ科	<i>Amaranthus tricolor</i>	ヒユ	Hom den	Pti leak	Khom si, Khom khao	378
ツツジ目	カキノキ科	<i>Diospyros decandra</i>	チャン、ディオスピロス・デカンドラ	Chan	Chan	Chan	379
ツツジ目	カキノキ科	<i>Diospyros</i> sp.	タ・コウアン、カキノなかま	Ta kouang			379
ツツジ目	サガリバナ科	<i>Barringtonia acutangula</i> subsp. <i>spicata</i>	カドンナム、バリントニア・アクタングユラ	Ka don nam	Trouy reang	Chik na, Kra don tun, Kra don nam	380
ツツジ目	サガリバナ科	<i>Careya arborea</i>	カドン、カレヤ・アルボレア	Ka don, Ka don hok	Reang kouk	Kradon, Kradon kok	381
ツツジ目	ツバキ科	<i>Camellia sinensis</i>	チャノキ	Xar	Tae	Miang	382
リンドウ目	アカネ科	<i>Gardenia obtusifolia</i>	ガルデニア・オブトゥシフォリア	See dar par	Plae oul, Bai remeae	Kramop	382
リンドウ目	アカネ科	<i>Morinda citrifolia</i>	ヤエヤマアオキ	Nyor barn	Nho srok	Yo ban	383
リンドウ目	キョウチクトウ科	<i>Aganonerion polymorphum</i>	アガノネリオン・ポリモルフム	Khea som lom	Kaot prum, Thnong	Som lom	384
リンドウ目	キョウチクトウ科	<i>Telosma cordata</i>	ヤライコウ	Xar deua	Sralot	Salit	384
シソ目	オオバコ科	<i>Limnophila chinensis</i>	シソクサ	Kha yang	M'orm	Ka phrao yai, Khayaeng	385
シソ目	シソ科	<i>Ocimum tenuiflorum</i>	カミメボウキ	Ee too	Mrua prau	Ka phrao	386
シソ目	ノウゼンカズラ科	<i>Markhamia stipulata</i>	マルカミア・ステイビュラータ	Khae, Khae paa	Dak Po, Chroluf	Khae, Khae pa, Khae hang khang	387
シソ目	ノウゼンカズラ科	<i>Oroxylum indicum</i>	ソリザヤノキ	Linmai	Pika, Sroum dau	Pheka, Linmai, Ma linmai	388
シソ目	ノウゼンカズラ科	<i>Radermachera ignea</i>	ラデルマケラ・イグネア	Peeb	Jeik krium	Ang kial bo, Kaki, Kasalong kham	389
ナス目	セイロンハコベ科	<i>Hydrolea zeylanica</i>	セイロンハコベ	Saieing, Bee ian	Krapen tuk, Tien, Kon deang	Po phi	390
ナス目	ナス科	<i>Solanum capsicoides</i>	キンギンナスビ	Kheua kheun	Trap lung, Trap khaa	Kheua kheun	390
ナス目	ナス科	<i>Solanum torvum</i>	スズメナスビ	Kheng	Trap put raw nyong	Ma khuea phuang, Kheng	391
ナス目	ナス科	<i>Solanum stramonifolium</i>	ココニージャ、ケナス	Eak		Ma uek	392
ナス目	ナス科	<i>Solanum violaceum</i>	テンジクナスビ	Kheng khom	Traup put raw nyong pray, Trab put lumnhong	Ma kae kom, Ma waeng, Ma khwaeng dam	393
ナス目	ヒルガオ科	<i>Ipomoea aquatica</i>	ヨウサイ、空心菜	Bong	Trow kun sor	Phak bung	394
ナス目	ヒルガオ科	<i>Ipomoea batatas</i>	サツマイモ	Man darng, Man thet	Domlong, Damloong chhie	Man thet, Mak oi	395
キク目	キク科	<i>Acmella paniculata</i>	センニチモドキ	Khaat		Khrat, Khrat phawen	395
キク目	キク科	<i>Gnaphalium</i> sp.	ハハコグサのなかま	Kath khao, Kev			396
セリ目	ウコギ科	<i>Hydrocotyle verticillata</i>	ウチワゼニクサ	Boua bok, Nok			396
セリ目	ウコギ科	<i>Trevesia palmata</i>	ナンヨウヤツデのなかま	Deua		Tang luang	397
セリ目	セリ科	<i>Anethum graveolens</i>	イノンド、ディル	Sii		Thian khao plueak, Thian ta takkataen	397
セリ目	セリ科	<i>Centella asiatica</i>	ツボクサ	Nok	Trachiek, Tranh, Chi, Mlu	Boua bok, Nok, Wengkork	398
セリ目	セリ科	<i>Coriandrum sativum</i>	コエンドロ、香菜、コリアンダー、パクチー	Horm parn, Horm porm	Chi van soy	Chi, Hom pom, Hom noi	399
セリ目	セリ科	<i>Eryngium foetidum</i>	オオバコエンドロ、トゲバコリアンダー	Hom Pae	Chi rona	Chi farang, Hom pom kula, Chi doi	399
ホシミドロ目	ホシミドロ科	<i>Spirogyra</i> spp.	アオミドロ	Thao		Thao, Phak kai	400
シオグサ目	シオグサ科	<i>Cladophora</i> spp.	カモジシオグサ	Khai phane			401

菌類

分類群と学名			地方名				掲載
目	科	種	日本	ラオス	カンボジア	タイ	ページ
ハラタケ目	ヒラタケ科	<i>Pleurotus ostreatus</i>	ヒラタケ（栽培）		Psat, Psat mayura	Het paohu	408
ハラタケ目	ヒラタケ科	<i>Lentinus polychrous</i>	ケガワタケ類	Het bot, Het kadang	Psat chhu, Psat sway, Psat ta woa	Het lom	409
ハラタケ目	ヒラタケ科	<i>Lentinus edodes</i>	シイタケ	Het hom	Psat kliem, Psat kumau	Het hom, Hed horm, Hed hom sot,	411
ハラタケ目	ヒラタケ科	<i>Schizophyllum commune</i>	スエヒロタケ	Het tin kab kae, Het bee, Het khao tok		Het hu	412
ハラタケ目	キシメジ科	<i>Tricholomataceae</i> Gen. sp.	シメジの1種		Psat kanchoun		413
ハラタケ目	キシメジ科	<i>Termitomyces</i> spp.	シロアリタケ類	Het pouak, Het pouk, Het tab	Psat dambouk	Het kon	414
ハラタケ目	テングタケ科	<i>Amanita</i> spp.	タマゴタケ類	Het la ngok, Het la ngak, Het meuak	Psat kompingdoung		415
ハラタケ目	ウラボニガサ科	<i>Volvariella volcacea</i>	フクロタケ(栽培)		Psat chombaung	Het fang	416
ハラタケ目	イグチ科	<i>Boletus edulis</i>	ヤマドリタケ	Het pheung dam, Het tab tao		Het taitaodam	417
ハラタケ目	イグチ科	<i>Boletus</i> sp.1	アマアシイグチ(仮称)			Het hou	418
ハラタケ目	イグチ科	<i>Boletus</i> sp.2	ツチイグチ(仮称)		Psat chombo		419
ハラタケ目	イグチ科	<i>Boletaceae</i> Gen. spp.	イグチ類			Het phaan	420
ハラタケ目	ベニタケ科	<i>Russula delica</i>	シロハツ	Het khai khao, Het lom khao		Het lom, Het takai	421
ハラタケ目	ベニタケ科	<i>Russula</i> spp.	ベニタケ類	Het din			422
ハラタケ目	ベニタケ科	<i>Russula aeruginea</i>				Het khon	424
ハラタケ目	ベニタケ科	<i>Lactarius volemus</i>	チチタケ			Het hart	425
ヒダナシタケ目	ホウキタケ科	<i>Ramariaceae</i> Gen. sp.	ホウキタケの1種				426
ニセショウロ目	ツチグリ科	<i>Astraeus hygrometricus</i>	ツチグリ	Het poh, Het tob, Het poh faai		Het toup	427
キクラゲ目	キクラゲ科	<i>Auricularia polytricha</i>	アラゲキクラゲ	Het hou nou dam, Katan, Het hou ling	Psat trouchea kondol		428
キクラゲ目	キクラゲ科	<i>Auricularia auricula</i>	キクラゲ	Het hou nou daeng	Psat trouchea kondol	Het hu nu	429

参考文献

◆全体

- 秋道智彌 編 (2007) 図録 メコンの世界 ―歴史と生態―. 弘文堂.
- 石毛直道 監・森枝卓士 著 (2005) 世界の食文化④ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー. 農山漁村文化協会.
- 笠井利之 (2003) カンボジア・トンレサップ湖地域の環境保全についての予備的考察. 立命館国際地域研究, 21:41-64.
- 京都大学東南アジア研究センター 編 (1997) 事典東南アジア ―風土・生態・環境. 弘文堂.
- 河野泰之 編 (2008) 論集 モンスーンアジアの生態史 - 地域と地球をつなぐ - 第1巻 生業の生態史. 弘文堂.
- クリスチャン, ダニエルス 編 (2008) 論集 モンスーンアジアの生態史 - 地域と地球をつなぐ - 第2巻 地域の生態史. 弘文堂.
- 自然環境研究センター (2008) 平成19年度 インドシナ半島 (ラオス・カンボジア) における「水辺の幸」調査 報告書.
- 自然環境研究センター (2009) 平成20年度 インドシナ半島 (ラオス・カンボジア) における「水辺の幸」調査 報告書.
- 自然環境研究センター (2010) 平成21年度 インドシナ半島 (ラオスとその周辺国) における「水辺の幸」調査 報告書.
- 自然環境研究センター (2011) 平成22年度 インドシナ半島 (ラオスとその周辺国) における「水辺の幸」調査 報告書.
- 自然環境研究センター (2012) 平成23年度 インドシナ半島 (ラオスとその周辺国) における山地部の「水辺の幸」調査 報告書.
- 多紀保彦 (2006) 森と魚. 森林科学, 48:2-3.
- 野中健一 (2005) ズブズブ班概要. 2004年度生態史プロジェクト報告書.
- 野中健一 編 (2008) ヴィエンチャン平野の暮らし 天水田村の多様な環境利用. めこん.
- 藤田渡 (2000) 食物をめぐる人と自然の関わり: 東北タイでの事例から. 東南アジア研究, 37(4):556-587.
- 山田均 (2003) 世界の食文化⑤ タイ. 農山漁村文化協会.
- Dorothy Culloty (2010) Food from Northern Laos The Boat Landing Cookbook.

◆爬虫類・両生類

- 池ノ上宏・佐野幸輔 (2004) ラオスのカエル. NARC アジア農山漁村ネットワーク.
- 海老沼剛 (2006) 爬虫・両生類ビジュアルガイド カエル① ユーラシア大陸、アフリカ大陸とマダガスカル、オーストラリアと周辺の島々のカエル. 誠文堂新光社.
- クリス, マチソン 著・松井正文 訳 (2008) 世界カエル図鑑 300種. ネコ・パブリッシング.
- 千石正一 (1994) 爬虫両生類飼育図鑑 カメ・トカゲ・イモリ・カエルの飼い方. マリン企画.
- 千石正一 監・長坂拓也 編著 (1999) 爬虫類・両生類 800種図鑑. ピーシーズ.
- 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.
- 日高敏隆 監・千石正一・疋田努・松井正文・仲谷一宏 編 (1996) 日本動物大百科 第5巻 両生類・爬虫類・軟骨魚類. 平凡社.
- 前田憲男・松井正文 (1989) 日本カエル図鑑. 文一総合出版.
- 松橋利光・富田京一 (2007) 山溪ハンディ図鑑 10 日本のカメ・トカゲ・ヘビ. 山と溪谷社.
- Go!! Suzuki 著・クリーパー編集部 編 (2006) 爬虫・両生類ビジュアルガイド オオトカゲ&ドクトカゲ. 誠文堂新光社.

「Amphibia Web」 <http://amphibiaweb.org/index.html>

「Amphibian Species of the World 5.5, an Online Reference」 <http://research.amnh.org/vz/herpetology/amphibia/>

「The IUCN Red List of Threatened Species」 <http://www.iucnredlist.org/>

◆淡水魚類

- 秋道智彌・黒倉寿 編 (2008) 人と魚の自然誌 母なるメコン河に生きる. 世界思想社.
- 石毛直道・ケネス, ラドル (1987) 東南アジアの魚醤・魚の発酵製品の研究(5). 国立民族学博物館研究報告, vol.12-2: 235-314. 国立民族学博物館.
- 石毛直道・ケネス, ラドル (2009) 魚醤とナレズシの研究. 岩波書店.
- 岩田明久・大西信弘・木口由香 (2003) 南部ラオスの平野部における魚類の生息場利用と住民の漁労活動. アジア・アフリカ地域研究, 3:51-86.
- 川那部浩哉・水野信彦・細谷和海 (2002) 山溪カラー名鑑 日本の淡水魚. 山と溪谷社.
- 河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇. 弘文堂.
- 環境省自然環境局野生生物課 (2003) 改訂・日本の絶滅のおそれのある野生生物―レッドデータブック―4 汽水・淡水魚類. 自然環境研究センター.

多紀保彦（1993）魚が語る地球の歴史．技報堂出版．
 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．
 多紀保彦（2012）世界で出逢った魚と人といひものーわが魚類研究の軌跡ー．五葉書房．
 中坊徹次 編（2013）日本産魚類検索 全種の同定 第三版．東海大学出版会．
 山崎浩二・阿部正之（2007）最新図鑑 熱帯魚アトラス．平凡社．
 Davidson, A. (2003) Fish and Fish Dishes of Laos. Prospect Books.
 Kottelat, M. (2001) Fishes of Laos. WHT Publications (Pte) Ltd.
 Phia Sing. (2000) Traditional Recipes of Laos. Prospect Books.
 Rainboth, W. J. (1996) FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purposes. Fishes of the Cambodian Mekong. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

「Cultured Aquatic Species Information Programme *Hypophthalmichthys molitrix* (Valenciennes, 1844)」 http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Hypophthalmichthys_molitrix/en

「Fish Base A Global Information System on Fishes」 <http://www.fishbase.org/home.htm>

◆昆虫類

秋山黄洋・大桃定洋（2000）月刊むし・昆虫大図鑑シリーズ 4 世界のタマムシ大図鑑．むし社．
 東清二 監（2002）琉球列島産昆虫目録 増補改訂版．沖縄生物学会．
 梅谷献二（2004）虫を食べる文化誌．創森社．
 尾園暁・渡辺賢一・焼田理一郎・小浜継雄（2007）沖縄のトンボ図鑑．ミナミヤンマクラブ．
 尾園暁・川島逸郎・二橋亮（2012）ネイチャーガイド 日本のトンボ．文一総合出版．
 川合禎次・谷田一三 編（2005）日本産水生昆虫 科・属・種への検索．東海大学出版会．
 久保田政雄（1988）ありとあらゆるアリの話．講談社．
 杉村光俊・石田昇三・小島圭三・石田勝義・青木典司（1999）原色日本トンボ幼虫・成虫大図鑑．北海道大学図書刊行会．
 高見澤今朝雄（2005）日本の真社会性ハチ．信濃毎日新聞社．
 都築祐一・谷脇景徳・猪田利夫（1999）水生昆虫完全飼育・繁殖マニュアル．データハウス．
 日本産アリ類データベースグループ（2003）日本産アリ類全種図鑑．学習研究社．
 日本直翅類学会 編（2006）バッタ・コオロギ・キリギリス大図鑑．北海道大学出版会．
 野中健一（2005）民族昆虫学・昆虫食の自然誌．東京大学出版会．
 野中健一（2007）虫食む人々の暮らし．NHK ブックス．
 野中健一（2009）虫はごちそう！自然と生きる．小峰書店．
 林匡夫・森本桂・木元新作（1984）原色日本甲虫図鑑（IV）．保育社．
 日高敏隆 監，石井実・大谷剛・常喜豊 編（1996）日本動物大百科 第8巻 昆虫Ⅰ．平凡社．
 日高敏隆 監，石井実・大谷剛・常喜豊 編（1997）日本動物大百科 第9巻 昆虫Ⅱ．平凡社．
 日高敏隆 監，石井実・大谷剛・常喜豊 編（1998）日本動物大百科 第10巻 昆虫Ⅲ．平凡社．
 三橋淳（2008）世界昆虫食大全．八坂書房．
 三橋淳（2010）昆虫食古今東西．工業調査会．
 三橋淳（2012）昆虫食文化事典．八坂書房．
 森正人・北山昭（2002）改訂版 図説 日本のゲンゴロウ．文一総合出版．
 山根正気・幾留秀一・寺山守（1999）南西諸島産有剣ハチ・アリ類検索図説．北海道大学図書刊行会．
 渡辺盛晃（2009）ラオスの森の恵み．NARC アジア農山漁村ネットワーク．
 J. L. Gressitt. (1951) Longicorn beetles of China. Longicornia, 2:406.
 Svatopluk P, J. Zidek. & K. Werner. (2009) Giant Dung Beetles of the Genus *Heliocopris* (Scarabaeidae). Taita Publishes.

◆貝類

東正雄（1982）原色日本陸産貝類図鑑．保育社．
 内田亨 監修（1999）動物系統分類学 5（上）軟体動物（I）．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．ピーシーズ．
 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．
 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) : 25-34.

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. ピーシーズ.
山田真弓・内田亨 監修 (1997) 動物系統分類学 5 (下) 軟体動物 (II). 中山書店.

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

◆その他無脊椎動物

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. 朝日新聞社.
石毛直道・ケネス・ラドル (1987) 東南アジアの魚醤・魚の発酵製品の研究(5). 国立民族学博物館研究報告, vol.12-2 : 235-314. 国立民族学博物館.
小野展嗣 (2009) 日本産クモ類. 東海大出版会.
河野博 編 (2001) 東南アジア市場図鑑 魚貝篇. 弘文堂.
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):205-226.
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. 海洋と生物, 124:389.
ワイルダー, マーシー (2002) オニテナガエビ *Macrobrachium rosenbergii*. 日本比較内分学会ニュース, 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.
Yukio Hanamura・Hideyuki Imai・Oulaytham Lasasimma・Pany Souliyamath・Sayaka Ito (2011) Freshwater prawns of the genus *Macrobrachium* Bate, 1868 (Crustacea, Decapoda, Palaemonidae) from Laos. *Zootaxa* 3025:1-37.

◆植物

- 1) Ajisaka Tetsuro and Wakana Isamu (2004) Researches of *Cladophora glomerata* (Linnaeus) Kuetzing and *Spirogyra* spp. in Laos. Ecological history project report 2004, p. 338-344.
- 2) Ajisaka Tetsuro and Wakana Isamu (2005) Utilization research of *Cladophora glomerata* (freshwater green-macroalgae) as food in the Mekong River water system, Laos (its recapitulation and future works). Ecological history project report 2005, p. 273-280.
- 3) Ajisaka Tetsuro (2004) Nutrient analysis of *Cladophora glomerata* from the Yahagi River and *Cladophora* spp. from the Mekong River. Yahagigawa research, No. 8:p. 75-84.
- 4) Akimichi tomoya ed. (2009) An Illustrated Eco-history of the Mekong River Basin, pp. 179. White Lotus Co., Ltd.
- 5) Alny Wissesu et al. (1999) Indigenous Vegetables in Central Thailand. The dissemination center of Traditional Medical care in Thailand. (in Thai)
- 6) Alny Wissesu et al. (1999) Indigenous Vegetables in Southern Thailand. The dissemination center of Traditional Medical care in Thailand. (in Thai)
- 7) Alni Wissesu et al. (1999) Indigenous Vegetables in Northeast Thailand. The dissemination center of Traditional Medical care in Thailand. (in Thai)
- 8) Araki Yuji and Suzuki Kunio (2008) Swampy forest and life style of people in the lake Tonle Sap, Cambodia. Info MAB, No. 33.
- 9) Araki Yuji (2008) Vegetation inventory and utilization pattern of plant resource on a tropical floodplain - A case study on the floodplain of lake Tonle Sap, Cambodia.
- 10) Backer, C. A. and Bakhuizen, R. C. (1963) Flora of Java, N. V. P. Noordhoff Groningen.
- 11) Bhandari, M. M. (1990) Flora of the Indian desert, rev. MPS Repros.
- 12) Callaghan, Mike (2004) Lao Plants listed by botanical, common, & regional / Asean names with Lao names & Lao script.
- 13) Danell, E. (2011) Dokmai Garden's Guide to Fruits and Vegetables in Southeast Asian Markets, White Lotus Co., Ltd.
- 14) The Forest Herbarium, Royal Forest Department (1987-2008) Flora of Thailand.
- 15) Foundation Flora Malesiana, Flora malesiana.
- 16) Fujita Wataru (2000) The relationship between man and nature in choice of foods materials: A case study in northeast Thailand. Southeast asian studies 37(4):p. 556-587.
- 17) Gardner, S. et al. (2007) A field guide to forest trees of northern Thailand, IUCN.

- 18) Hotta Mitsuru (1991) Useful plants of the world. Heibonsha Co. ,Ltd.
- 19) Iwatsuki Kunio (2000) Ferns and fern allies of Japan. Heibonsha Ltd.
- 20) Kadono Yasuro (1999) Aquatic plants of Japan. Bun-ichi Co. ,Ltd.
- 21) Laos Ministry of Agriculture and Forestry National Agriculture and Forestry Research Institute (2007) NTFP Handbook.
- 22) Mabberley (2009) Mabberley's Plant-Book, Third edition. Cambridge Univ. Press.
- 23) Matsushima Ken-ichi et al. (2007) Investigation on wild edible plants and their traditional knowledge in Chiang Mai and Lamphun in northern Thailand Journal of the faculty of agriculture Shinshu University Vol. 43 No. 1-2. p.61-72.
- 24) Nonaka Kenichi (2008) A life in the Vientiane plain - Various environmental use in the village of rain-fed cropping-. Mekon Co. ,Ltd.
- 25) Osada Takemasa (1979) Illustrated Japanese alien plants. Hokuryukan Ltd.
- 26) Patcharawadi Bangneet (2008) Indigenous wild vegetables and herbs. First series. (in Thai)
- 27) Pauline Dy Phon (2000) Dictionary of Plants used in CAMBODIA, Imprimerie Olympique.
- 28) Qureshi Absar A., et.al. (2010) Feronia limonia-A pathless travelled, Int. Jour. of Res. in Ayurveda & Pharmacy. Vol.1 Issue1, p.98-106.
- 29) Satake Yoshisuke et al. (2000) Wild flowers of Japan II Herbaceous plants Choripetalae. Heibonsha Co. ,Ltd.
- 30) Shaw, H. K. A. (1985) A dictionary of the flowering plants & ferns, Eighth edition, Student edition, Cambridge Univ. Press.
- 31) Sripisut T, et.al. (2011) Chemical constituents from the roots of Feroniella lucida, J Asian Nat Prod Res. 2011 Jun;13(6):556-60.
- 32) Thebpatiphat, S., et.al. (1988) Some Constituents of the stems of Piper interruptum Opiz. J. Sci. Soc. Thailand, 14. 225-231.
- 33) Whitmore, T. C. (1983) Tree Flora of Malaya, LONGMAN.
- 34) Yamada Toshihiro et al. (1997) Topography-dependent Spatial Pattern and Habitat Segregation of Sympatric Scaphium Species in a Tropical Rain Forest a Lambir, Sarawak. Tropics 7(1), 57-66, 10-30.
- 35) 落合雪野 (2009) ドメスティケーションの過程と結果をめぐる試論 -東南アジア大陸部のジュズダマとハトムギを事例に-, 国立民族学博物館調査報告書, 84:p. 51-70.
- 36) 中尾佐助 (1966) 栽培植物と農耕の起源, 岩波書店.
- 37) 熱帯植物研究会 (1991) 熱帯植物要覧, 第3版, 養賢堂.
- 38) 堀田満 (2007) 東アジアでの稲作農耕の起源, Sato Project Pre-News Letter, No. 22.
- 39) 吉田よし子・吉田昌一訳 (1983) 21世紀の熱帯植物資源, 楽遊書房.
- 40) 吉田よし子 (1988) 香辛料の民俗学 カレーの木とワサビの木, 中公新書 882, 中央公論社.
- 41) 吉田よし子 (1997) おいしい花 -花の野菜・花の薬・花の酒-, 八坂書房.
- 42) 吉田よし子・菊池裕子 (2001) 東南アジア市場図鑑 植物篇, 弘文堂.
- 43) 吉田よし子 (2009) マメな豆の話 世界の豆食文化をたずねて, 平凡社新書 038, 平凡社.
- 44) 渡辺盛晃 (2009) ラオスの森の恵み, NARC アジア農山漁村ネットワーク.

Web site

- 45) 「ASEAN Tropical Plant Database」 <http://211.114.21.20/tropicalplant/index.jsp>
- 46) 「BGPlants」 http://bean.bio.chiba-u.jp/bgplants/ylist_main.html
- 47) 「E-Prosea」 <http://proseanet.org/prosea/e-prosea.php>
- 48) 「Flora of China」 http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=1
- 49) 「Local Vegetables of Thailand」
http://www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Local_Vegetables_of_Thailand_home.html
- 50) 「野中健一 (2005) ズブズブ班概要, 2004 年度生態史プロジェクト報告書」
<http://www.chikyu.ac.jp/ecohistory/annualreport2004/5zubzub2004.pdf>
- 51) 「NTFP Handbook」 <http://www.nafri.org.la/document/ntfphandbook/eng/>
- 52) 「The Plant List」 <http://www.theplantlist.org/>

◆菌類

今関六也 ほか 編著（1998）日本のきのこ（山溪カラー名鑑）．山と溪谷社．

周文能・張東桂（2005）野菇図鑑（台湾四百種常見大型真菌図鑑）．遠流出版事業股份有限公司．

「ランナー・タイ、北タイのキノコ」 <http://lannathai.nomaki.jp/kinoko/kinoko.htm>

索 引

学名索引

爬虫類・両生類

A

<i>Ahaetulla nasuta</i>	28
<i>Ahaetulla prasina</i>	28
<i>Amphiesma stolatum</i>	28

B

<i>Boiga multomaculata</i>	29
----------------------------	----

C

<i>Calotes versicolor</i>	24
<i>Chrysopelea ornata</i>	29
<i>Cuora amboinensis</i>	21
<i>Cyclemys dentata</i>	21

D

<i>Dendrelaphis pictus</i>	28
<i>Dryocalamus davisonii</i>	29
<i>Duttaphrynus melanostictus</i>	30

E

<i>Enhydryis chinensis</i>	27
----------------------------	----

F

<i>Enhydryis plumbea</i>	27
<i>Fejervarya limnocharis</i>	31

H

<i>Hoplobatrachus chinensis</i>	32
<i>Hoplobatrachus rugulosus</i>	32
<i>Hylarana erythraea</i>	35
<i>Hylarana guentheri</i>	36
<i>Hylarana macrodactyla</i>	36
<i>Hylarana nigrovittata</i>	37
<i>Hylarana taipehensis</i>	37

K

<i>Kalophrynus interlineatus</i>	46
<i>Kaloula pulchra</i>	44

L

<i>Limnonectes kuhlii</i>	38
---------------------------	----

M

<i>Malayemys subtrijuga</i>	21
<i>Manouria impressa</i>	23
<i>Microhyla berdmorei</i>	46
<i>Microhyla fissipes</i>	46

O

<i>Occidozyga lima</i>	40
<i>Odorrana</i> sp. (cf. <i>livida</i>)	39
<i>Oligodon purpurascens</i>	29
<i>Oligodon</i> sp.	29

P

<i>Pelochelys cantorii</i>	23
<i>Physignathus cocincinus</i>	25
<i>Platysternon megacephalum</i>	22
<i>Polypedates leucomystax</i>	42
<i>Polypedates megacephalus</i>	42

S

<i>Sylvirana lateralis</i>	39
----------------------------	----

V

<i>Varanus nebulosus</i>	26
--------------------------	----

X

<i>Xenochrophis piscator</i>	29
------------------------------	----

淡水魚類

A

<i>Acantopsis</i> sp. 1	92
<i>Acantopsis</i> sp. 2	93
<i>Acantopsis</i> sp. 3	93
<i>Amblypharyngodon chulabhornae</i>	59
<i>Anabas testudineus</i>	137
<i>Anguilla marmorata</i>	156

B

<i>Bagarius bagarius</i>	116
<i>Bagarius yarrelli</i>	116
<i>Bangana behri</i>	60
<i>Barbonymus altus</i>	61
<i>Barbonymus gonionotus</i>	62
<i>Belodontichthys truncatus</i>	106
<i>Betta smaragdina</i>	139
<i>Betta splendens</i>	139
<i>Boesemania microlepis</i>	166
<i>Boraras micros</i>	157
<i>Brachirus harmandi</i>	153
<i>Brachygobius mekongensis</i>	167

C

<i>Channa gachua</i>	147
<i>Channa lucius</i>	146
<i>Channa micropeltes</i>	149
<i>Channa striata</i>	150
<i>Chitala blanci</i>	58
<i>Chitala ornata</i>	58
<i>Cirrhinus cirrhosus</i>	65
<i>Cirrhinus molitorella</i>	65
<i>Cirrhinus ornatipinnis</i>	64
<i>Cirrhinus siamensis</i>	65
<i>Clarias macrocephalus</i>	117
<i>Clarias</i> sp. (cf. <i>batrachus</i>)	118
<i>Clupeichthys aesarnensis</i>	156
<i>Clupisoma sinensis</i>	165
<i>Cosmochilus harmandi</i>	66
<i>Cyclocheilichthys apogon</i>	69
<i>Cyclocheilichthys armatus</i>	69
<i>Cyclocheilichthys enoplos</i>	67
<i>Cyclocheilichthys repasson</i>	69
<i>Cyprinus carpio</i>	70

D

<i>Danio roseus</i>	157
<i>Dasyatis laosensis</i>	55
<i>Datnioides undecimradiatus</i>	167
<i>Dermogenys siamensis</i>	121
<i>Devario gibber</i>	158
<i>Discherodontus ashmeadi</i>	158

E

<i>Esomus metallicus</i>	71
--------------------------	----

G

<i>Gambusia affinis</i>	123
<i>Gyrinocheilus pennocki</i>	91

H

<i>Hampala dispar</i>	73
<i>Hampala macrolepidota</i>	73
<i>Helicophagus leptorhynchus</i>	165
<i>Hemibagrus filamentus</i>	99
<i>Hemibagrus</i> sp. (cf. <i>nemurus</i>)	101

学名索引

<i>Hemibagrus spilopterus</i>	100	<i>Poropuntius laoensis</i>	161
<i>Hemibagrus wyckii</i>	100	<i>Poropuntius normani</i>	162
<i>Hemibagrus wyckioides</i>	101	<i>Pristolepis fasciata</i>	133
<i>Hemiculterella macrolepis</i>	158	<i>Probarbus jullieni</i>	162
<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	75	<i>Pseudolais pleurotaenia</i>	165
<i>Hypsibarbus lagleri</i>	159	<i>Pseudomystus siamensis</i>	105
<i>Hypsibarbus malcolmi</i>	159	<i>Pterygoplichthys disjunctivus</i>	119
<i>Hypsibarbus pierrei</i>	159	<i>Puntioplites falcifer</i>	82
K		<i>Puntioplites proctozysron</i>	82
<i>Kryptopterus apogon</i>	107	<i>Puntius aurotaeniatus</i>	83
<i>Kryptopterus geminus</i>	107	<i>Puntius brevis</i>	84
L		<i>Puntius jacobusboehlkei</i>	84
<i>Labeo chrysophekadion</i>	76	<i>Puntius orphoides</i>	85
<i>Labeo pierrei</i>	77	<i>Puntius partipentazona</i>	85
<i>Labeo rohita</i>	77	<i>Puntius rhombeus</i>	86
<i>Labiobarbus leptocheila</i>	160	<i>Puntius sp. (cf. masyai)</i>	162
<i>Labiobarbus siamensis</i>	160	<i>Puntius stoliczkanus</i>	86
<i>Lalates longibarbis</i>	166	R	
<i>Lepidocephalichthys berdmorei</i>	94	<i>Rasbora aurotaenia</i>	88
<i>Lepidocephalichthys furcatus</i>	94	<i>Rasbora borapetensis</i>	87
<i>Lepidocephalichthys hasselti</i>	94	<i>Rasbora dorsinotata</i>	89
M		<i>Rasbora dusonensis</i>	89
<i>Macrogathus circumcinctus</i>	129	<i>Rasbora paviana</i>	90
<i>Macrogathus semioellatus</i>	129	<i>Rasbora rubrodorsalis</i>	88
<i>Macrogathus siamensis</i>	127	<i>Rasbora sp. (cf. steineri)</i>	163
<i>Mastacembelus armatus</i>	130	<i>Rasbora spilocerca</i>	90
<i>Mastacembelus favus</i>	130	S	
<i>Monopterus albus</i>	124	<i>Scaphiodonichthys acanthopterus</i>	163
<i>Mystacoleucus lepturus</i>	78	<i>Scaphognathops bandanensis</i>	163
<i>Mystacoleucus marginatus</i>	78	<i>Schistura ephelis</i>	97
<i>Mystus albolineatus</i>	103	<i>Schistura porthos</i>	97
<i>Mystus atrifasciatus</i>	104	<i>Sikukia gudgei</i>	164
<i>Mystus mysticetus</i>	102	<i>Syncrossus helodes</i>	96
<i>Mystus singaringan</i>	104	T	
N		<i>Tenualosa thibaudeaui</i>	157
<i>Nandus oxyrhynchus</i>	132	<i>Tetraodon cambodgiensis</i>	154
<i>Notopterus notopterus</i>	56	<i>Tetraodon cochinchinensis</i>	154
O		<i>Tetraodon suvattii</i>	154
<i>Ompok bimaculatus</i>	108	<i>Tetraodon turgidus</i>	154
<i>Onychostoma gerlachi</i>	160	<i>Thynnichthys thynnoides</i>	164
<i>Opsarius pulchellus</i>	161	<i>Tor tambroides</i>	164
<i>Oreochromis niloticus</i>	134	<i>Trichopodus microlepis</i>	143
<i>Oryzias mekongensis</i>	122	<i>Trichopodus pectoralis</i>	143
<i>Osphronemus exodon</i>	167	<i>Trichopodus trichopterus</i>	141
<i>Osteochilus hasseltii</i>	79	<i>Trichopsis schalleri</i>	144
<i>Osteochilus lini</i>	80	<i>Trichopsis vittata</i>	144
<i>Osteochilus melanopleurus</i>	80	W	
<i>Osteochilus microcephalus</i>	81	<i>Wallago attu</i>	110
<i>Osteochilus waandersii</i>	81	X	
<i>Oxyeleotris marmorata</i>	136	<i>Xenentodon cancila</i>	120
P		<i>Xenentodon sp.</i>	120
<i>Pangasianodon gigas</i>	111	Y	
<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>	113	<i>Yasuhikotakia caudipunctata</i>	95
<i>Pangasius conchophilus</i>	114	<i>Yasuhikotakia eos</i>	95
<i>Pangasius larnaudii</i>	115	<i>Yasuhikotakia lecontei</i>	95
<i>Pangasius macronema</i>	115	<i>Yasuhikotakia modesta</i>	95
<i>Parachela siamensis</i>	161		92
<i>Parambassis siamensis</i>	131		
<i>Piaractus brachypomus</i>	98		
<i>Polynemus aquilonaris</i>	166		

学名索引

昆虫類

A

<i>Acheta domestica</i>	185
<i>Acrida</i> sp.	191
<i>Aiolophus thalassinus tumulus</i>	191
<i>Anax guttatus</i>	177
<i>Anomala antiqua</i>	227
<i>Anomala</i> sp. 1	227
<i>Anomala</i> sp. 2	227
<i>Apis cerana</i>	218
<i>Apogonia cribricollis</i>	227
<i>Appasus</i> sp.	206
<i>Atractomorpha</i> sp.	191

B

<i>Batocera davdis</i>	236
<i>Bombyx mori</i>	243
<i>Brachydiplax</i> sp.	179
<i>Brachydiplax chalybea chalybea</i>	179
<i>Brachydiplax farinose</i>	179
<i>Brachythemis contaminate</i>	181

C

<i>Calephorus vitalisi</i>	192
<i>Catantops pinguis</i>	192
<i>Catharsius birmanensis</i>	224
<i>Cercotmetus brevipes</i>	210
<i>Cercotmetus</i> sp.	210
<i>Chondracris rosea</i>	189
<i>Choroedocus</i> sp.	192
<i>Clematogaster</i> sp.	213
<i>Conocephalus maculatus</i>	187
<i>Copris siamensis</i>	224
<i>Copris sinicus</i>	224
<i>Coreidae</i> sp.	200
<i>Corydalidae</i> sp.	212
<i>Crocothemis servilia servilia</i>	181
<i>Cryptacanthacris tatarica</i>	188
<i>Cybister limbatus</i>	230
<i>Cybister rugosus</i>	232
<i>Cybister</i> sp. 1	232
<i>Cybister</i> sp. 2	232
<i>Cybister sugillatus</i>	232
<i>Cybister tripunctatus</i> ssp.	232
<i>Cyrtotrachelus</i> sp.	238

D

<i>Digitonthophagus bonasus</i>	224
<i>Diplacodes nebulosa</i>	180
<i>Diplacodes trivialis</i>	179
<i>Dorysthenes walkeri</i>	236
<i>Drosicha</i> sp.	202
<i>Ducetia curciata</i>	187

E

<i>Epophthalmia frontalis frontalis</i>	175
<i>Euconocephalus gracilis</i>	187
<i>Eyprepocnemis</i> sp.	192

G

<i>Gastrimargus marmoratus</i>	192
<i>Gomphidia perakensis</i>	178
<i>Gryllotalpa orientalis</i>	182
<i>Gryllus bimaculatus</i>	185
<i>Gymnogryllus vietnamensis</i>	183

H

<i>Heliocopriss bucephalus</i>	220
<i>Hieroglyphus banian</i>	192
<i>Holochlora venosa</i>	187
<i>Holotrichia</i> sp.	226
<i>Hoplocerambyx spnicornis</i>	236
<i>Hydrobasileus croceus</i>	178
<i>Hydrophilus bilineatus cashimirensis</i>	233
<i>Hydrophilus cavisternum</i>	234
<i>Hypomeces squamosus</i>	237

I

<i>Ictinogomphus decoratus melaenops</i>	177
--	-----

L

<i>Laccotrephes grossus</i>	208
<i>Laccotrephes maculatus</i>	209
<i>Lepidiotia bimaculata</i>	227
<i>Leptocoris</i> sp.	199
<i>Lethocerus indicus</i>	203
<i>Liatongus rhadamistus</i>	224
<i>Locusta migratoria</i>	192

M

<i>Macrosemia tonkiniana</i>	195
<i>Macrosemia umbrata</i>	194
<i>Mecopoda elongata</i>	186
<i>Meimuna subviridissima</i>	195
<i>Microcopris reflexus</i>	225
<i>Muda</i> sp.	195

N

<i>Naucoris scutellaris</i>	207
<i>Naucoris</i> sp.	207
<i>Neurothemis fluvia</i>	181
<i>Neurothemis tullia tullia</i>	179

O

<i>Oecophylla smaragdina</i>	213
<i>Omphisa</i> sp.	241
<i>Onitis</i> sp.	225
<i>Onthophagus armatus</i>	225
<i>Onthophagus recticornutus</i>	225
<i>Onthophagus sagittarius</i>	225
<i>Onthophagus seniculus</i>	225
<i>Onthophagus</i> sp.	224
<i>Orthetrum glaucum</i>	178
<i>Orthetrum pruinosum neglectum</i>	178
<i>Orthetrum sabina sabina</i>	179
<i>Orthetrum</i> sp.	178
<i>Orthetrum triangulare</i>	178
<i>Oxya japonica japonica</i>	190

P

<i>Pantala flavescens</i>	180
<i>Paracopris punctulatus</i>	225
<i>Patanga luteicornis</i>	192
<i>Patanga succincta</i>	189
<i>Phlaeoba antennata</i>	193
<i>Platylomia bocki</i>	195
<i>Pomponia</i> sp. (aff. <i>linearis</i>)	195
<i>Potamarcha congener</i>	180
<i>Proagoderus mouhoti</i>	222
<i>Pternoscirta</i> sp.	193
<i>Pyrgocorypha</i> sp.	187

学名索引

R

<i>Ranatra longipes</i>	210
<i>Rhynchophorus ferrugineus</i>	240
<i>Rhyothemis plutonia</i>	181
<i>Rhyothemis triangularis</i>	181

S

<i>Saturniidae</i> sp.	245
<i>Sinictinogomphus clavatus</i>	177
<i>Sphingidae</i> sp.	246
<i>Sternocera</i> sp.	235

T

<i>Tagasta</i> sp.	191
<i>Tarbinskiellus portentosus</i>	183
<i>Teleogryllus occipitalis</i>	185
<i>Teleogryllus</i> sp.	183
<i>Termitidae</i> spp.	211
<i>Tessaratomya quadrata</i>	197
<i>Tholymis tillarga</i>	180
<i>Trilophidia annulata</i>	193
<i>Trithemis aurora</i>	180
<i>Trithemis pallidinervis</i>	180

V

<i>Valanga nigricornis</i>	193
<i>Vespa affinis</i>	216
<i>Vespa</i> sp.	217

X

<i>Xenocatantops humilis</i>	193
<i>Xylotrupes gideon tonkinensis</i>	228
<i>Xystrocera globosa</i>	236

H

<i>Hemiplecta</i> sp. (cf. <i>distincta</i>)	263
<i>Hyriopsis delaporteii</i>	266

I

<i>Idiopoma dissimilis</i>	259
<i>Idiopoma ingallsiana</i>	260

M

<i>Mekongia</i> sp. 1	260
<i>Mekongia</i> sp. 2	260

P

<i>Physunio cambodiensis</i>	266
<i>Pila polita</i>	256
<i>Pila</i> sp. 1	256
<i>Pila</i> sp. 2	256
<i>Pila</i> sp. 3	256
<i>Pila</i> sp. 4	256
<i>Pilsbryconcha exilis</i>	266
<i>Pomacea canaliculata</i>	254
<i>Pseudodon vondembuschianus chaperi</i>	266
<i>Pseudodon vondembuschianus ellipticus</i>	266

S

<i>Scabies crispata</i>	267
-------------------------	-----

T

<i>Tarebia granifera</i>	262
<i>Thiara scabra</i>	262
<i>Trochotaia trochoides</i>	260

U

<i>Uniandra</i> sp. 1	267
<i>Uniandra</i> sp. 2	267

貝類

B

<i>Brotia manningi</i>	261
<i>Brotia</i> sp. (cf. <i>binodosa</i>)	262
<i>Brotia</i> sp. (cf. <i>microsculpta</i>)	262

C

<i>Camaena</i> sp.	264
<i>Corbicula fluminea</i>	268
<i>Corbicula fluminea</i> f. <i>insularis</i>	269
<i>Corbicula moreletiana</i>	269
<i>Corbicula</i> sp. 1	269
<i>Corbicula</i> sp. 2	269
<i>Cristaria</i> sp. (cf. <i>plicata</i>)	265
<i>Cyclophorus</i> sp. 1	253
<i>Cyclophorus</i> sp. 2	252
<i>Cyclophorus</i> sp. 3	253
<i>Cyclophorus</i> sp. (cf. <i>sogmaensis</i>)	251

E

<i>Ensidens ingallsiana</i>	266
-----------------------------	-----

F

<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) sp. 1	257
<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) <i>sumatrensis</i>	259
<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) <i>sumatrensis</i> subsp. 1	259
<i>Filopaludina</i> (<i>Filopaludina</i>) <i>sumatrensis</i> subsp. 2	259
<i>Filopaludina</i> (<i>Siamopaludina</i>) <i>maekoki</i>	259
<i>Filopaludina</i> (<i>Siamopaludina</i>) <i>martensi cambodjensis</i>	259
<i>Filopaludina</i> (<i>Siamopaludina</i>) sp.(cf. <i>martensi</i>)	259

その他無脊椎動物

E

<i>Esanthelephusa</i> sp.	282
---------------------------	-----

H

<i>Haplopelma longipes</i>	283
<i>Heterothelphusa beauvoisi</i>	282

M

<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	277
----------------------------------	-----

P

<i>Palaemonidae</i> spp.	275
<i>Pilosamon</i> sp.	282
<i>Pudaengon hinpoon</i>	282

S

<i>Sayamia germaini</i>	282
<i>Sayamia melanodactylus</i>	282
<i>Somanniathelphusa lacuvita</i>	282
<i>Somanniathelphusa</i> sp.	282

植物

A

<i>Acacia concinna</i>	338
<i>Acacia pennata</i> subsp. <i>insuavis</i>	339
<i>Acmella paniculata</i>	395
<i>Aegle marmelos</i>	360
<i>Aganonerion polymorphum</i>	384

学名索引

<i>Alpinia galanga</i>	317	<i>Garcinia oliveri</i>	337
<i>Amaranthus spinosus</i>	377	<i>Gardenia obtusifolia</i>	382
<i>Amaranthus tricolor</i>	378	<i>Glinus oppositifolius</i>	375
<i>Amomum</i> sp.	318	<i>Gnaphalium</i> sp.	396
<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	302	H	
<i>Anethum graveolens</i>	397	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	368
<i>Antidesma ghaesembilla</i>	331	<i>Houttuynia cordata</i>	300
<i>Artocarpus integer</i>	348	<i>Hydrocotyle verticillata</i>	396
<i>Arytera litoralis</i>	365	<i>Hydrolea zeylanica</i>	390
<i>Azadirachta indica</i>	359	I	
B		<i>Indocalamus petelotii</i>	311
<i>Bamboo shoot</i>	310	<i>Ipomoea aquatica</i>	394
<i>Bambusa multiplex</i>	310	<i>Ipomoea batatas</i>	395
<i>Barringtonia acutangula</i> subsp. <i>spicata</i>	380	<i>Irvingia malayana</i>	329
<i>Basella alba</i>	376	K	
<i>Bauhinia variegata</i>	340	<i>Kaempferia</i> sp.	321
<i>Boesenberghia rotunda</i>	318	L	
<i>Borassus flabellifer</i>	307	<i>Lasia spinosa</i>	303
<i>Bouea oppositifolia</i>	357	<i>Leptonychia heteroclita</i>	369
C		<i>Leucaena leucocephala</i>	343
<i>Caesalpinia mimosoides</i>	341	<i>Limnocharis flava</i>	301
<i>Calamus tenuis</i>	309	<i>Limnophila chinensis</i>	385
<i>Camellia sinensis</i>	382	<i>Limonia acidissima</i>	363
<i>Careya arborea</i>	381	<i>Ludwigia adscendens</i>	354
<i>Castanopsis</i> sp.	354	<i>Luffa cylindrica</i>	351
<i>Ceiba pentandra</i>	367	M	
<i>Centella asiatica</i>	398	<i>Manihot esculenta</i>	334
<i>Cissus hastata</i>	328	<i>Markhamia stipulata</i>	387
<i>Citrus hystrix</i>	361	<i>Marsilea crenata</i>	293
<i>Cladophora</i> spp.	401	<i>Melientha suavis</i>	374
<i>Cleome gynandra</i>	372	<i>Microdesmis caseariifolia</i>	335
<i>Coccinia grandis</i>	350	<i>Momordica charantia</i> f. <i>abbreviata</i>	352
<i>Codiaeum variegatum</i>	333	<i>Momordica cochinchinensis</i>	353
<i>Coix lacryma-jobi</i> var. <i>ma-yuen</i>	313	<i>Monochoria hastata</i>	316
<i>Colocasia esculenta</i>	303	<i>Monochoria vaginalis</i>	316
<i>Connarus cochinchinensis</i>	329	<i>Morinda citrifolia</i>	383
<i>Coriandrum sativum</i>	399	<i>Moringa oleifera</i>	373
<i>Cratoxylum cochinchinense</i>	330	<i>Morus alba</i>	350
<i>Cratoxylum formosum</i>	330	<i>Muntingia calabura</i>	371
<i>Cucurbita maxima</i>	351	<i>Murraya koenigii</i>	364
<i>Curcuma longa</i>	319	<i>Musa</i> sp.	324
<i>Curcuma</i> sp.	320	N	
<i>Cyclea barbata</i>	325	<i>Nasturtium officinale</i>	371
D		<i>Nelumbo nucifera</i>	327
<i>Delonix regia</i>	342	<i>Nephelium hypoleucum</i>	366
<i>Dioscorea alata</i>	306	<i>Neptunia oleracea</i>	344
<i>Dioscorea bulbifera</i>	306	<i>Nymphaea lotus</i>	295
<i>Dioscorea esculenta</i>	306	<i>Nymphaea rubra</i>	296
<i>Diospyros decandra</i>	379	O	
<i>Diospyros</i> sp.	379	<i>Ocimum tenuiflorum</i>	386
<i>Diplazium esculentum</i>	294	<i>Oroxylum indicum</i>	388
E		<i>Oryza sativa</i>	313
<i>Eichhornia crassipes</i>	315	<i>Ottelia alismoides</i>	305
<i>Eleocharis dulcis</i> var. <i>tuberosa</i>	314	P	
<i>Eryngium foetidum</i>	399	<i>Passiflora foetida</i>	335
<i>Etlingera elatior</i>	321	<i>Peperomia pellucida</i>	297
F		<i>Phyllanthus acidus</i>	331
<i>Feroniella lucida</i>	362	<i>Phyllanthus emblica</i>	332
G		<i>Piper sarmentosum</i>	298
<i>Garcinia cochinchinensis</i>	336	<i>Piper</i> sp.	299

学名索引

<i>Polygonum odoratum</i>	376	<i>Pleurotus ostreatus</i>	408
<i>Portulaca oleracea</i>	375	R	
R		Ramariaceae Gen. sp.	426
<i>Radermachera ignea</i>	389	<i>Russula aeruginea</i>	424
<i>Rhapis cochinchinensis</i>	309	<i>Russula delica</i>	421
S		<i>Russula</i> spp.	422
<i>Sagittaria guayanensis</i> subsp. <i>lappula</i>	301	S	
<i>Salacia chinensis</i>	328	<i>Schizophyllum commune</i>	412
<i>Sauropus androgynus</i>	333	T	
<i>Scaphium macropodum</i>	370	<i>Termitomyces</i> spp.	414
<i>Schleichera oleosa</i>	366	Tricholomataceae Gen. sp.	
<i>Senna siamea</i>	345	V	413
<i>Sesbania grandiflora</i>	346	<i>Volvariella volcacea</i>	416
<i>Sesbania javanica</i>	347		
<i>Solanum capsicoides</i>	390		
<i>Solanum stramonifolium</i>	392		
<i>Solanum torvum</i>	391		
<i>Solanum violaceum</i>	393		
<i>Spirogyra</i> spp.	400		
<i>Spondias dulcis</i>	357		
<i>Spondias pinnata</i>	358		
<i>Syzygium antisepticum</i>	356		
T			
<i>Tamarindus indica</i>	348		
<i>Telosma cordata</i>	384		
<i>Terminalia chebula</i>	355		
<i>Tiliacora triandra</i>	326		
<i>Trapa natans</i>	356		
<i>Trevesia palmata</i>	397		
U			
<i>Uvaria rufa</i>	296		
<i>Uvaria</i> sp.	297		
W			
<i>Wolffia globosa</i>	304		
Y			
<i>Yushania microphylla</i>	312		
Z			
<i>Zanthoxylum</i> sp.	365		
<i>Zingiber junceum</i>	323		
<i>Zingiber montanum</i>	323		
<i>Zingiber officinale</i>	322		

菌類

A	
<i>Amanita</i> spp.	415
<i>Astraeus hygrometricus</i>	427
<i>Auricularia auricula</i>	429
<i>Auricularia polytricha</i>	428
B	
Boletaceae Gen. spp.	420
<i>Boletus edulis</i>	417
<i>Boletus</i> sp.1	418
<i>Boletus</i> sp.2	419
L	
<i>Lactarius volemus</i>	425
<i>Lentinus edodes</i>	411
<i>Lentinus polychrous</i>	409
P	

和名索引

爬虫類・両生類

ア行

アジアカキガエル	40
アジアカミミガエル	44
アジアカミミガエル	35
アズキマダラオオガシラ	29
イロカエカワサマ	24
インドシナウォータードラゴン	25
オオアオムチヘビ	28
オオアマガメ	22
オオヒメアマガエル	46

カ行

キスジヒバア	28
キノボリアトバ	29
クールガエル	38
ククリヘビ	29
ゴールデントビヘビ	29

サ行

シナミズヘビ	27
シロアゴガエル	42
ソウカダ	29

タ行

タイワンシロアゴ	42
----------	----

ナ行

ニシクイガメ	21
ヌマガエル	31
ノコヘリマルガメ	21

ハ行

ハイイロミズヘビ	27
ハナナガムチヘビ	28
ババトラフガエル	32
ヒガシベンガルオオトカゲ	26
ベッコウムツアシガメ	23
ヘリグロヒキガエル	30

マ行

マルスッポン	23
マレーハコガメ	21

ヤ行

ユビナガトノサマガエル	36
-------------	----

淡水魚類

ア行

オオウナギ	156
-------	-----

カ行

カダヤシ	123
キノボリウオ	137
コイ	70

タ行

タウナギ	124
------	-----

ナ行

ナイルティラピア	134
ナギナタナマズ	56

ハ行

ハクレン	75
ベタ類	139

昆虫類

ア行

アオスジカミキリ	236
アジアカミミガエル	213
イボバッタ	193
ウチワヤンマ	177
エサキタイコウチ	209
オオオサゾウムシ属の一種	238
オオキイロトンボ	178
オオキバノコギリカミキリ	236
オオシロスジカミキリ	236
オンブバッタ属	191

カ行

カイコガ	243
カブトエンマコガネ	222
ギデオンヒメカブト	228
クダマキモドキ属の一種	187
クビキリギス属の一種	187
クモヘリカメムシ属の一種	199
クルマバッタ	192
クロコガネ属の一種	226
ケラ	182
ゲンゴロウ属の一種 sp.1	232
ゲンゴロウ属の一種 sp.2	232
コオイムシ科の一種	206
コガタガムシ	233
コガタノゲンゴロウの一種	232
コバンムシ科の一種	207

サ行

サクラコガネ属の一種	227
ショウリョウバッタ属の一種	191
シリアゲアリ属の一種	213
シロアリ類	211
スズメガ類	246
スズメバチの一種	217
ズトガリクビキリ属の一種	187
セアカナバンダイコクコガネ	220
セスジツユムシ属の一種	187
ゾウムシ科の一種	237

タ行

タイワンエンマコオロギ	185
タイワンオオコオロギ	183
タイワンオオバッタ	189
タイワンクツワムシ	186
タイワンタイコウチ	208
タイワンタガメ	203
タイワンツチイナゴ	189
タケツトガ	241
ツクツクボウシ属の一種	195
ツチイナゴの一種	188
ツマグロスズメバチ	216
トウヨウミツバチ	218
トゲヒゲミヤマカミキリ	236
トノサマバッタ	192
トビイロゲンゴロウ	232

ナ行

ナンヨウツチイナゴ属の一種	193
---------------	-----

ハ行

ハネナガイナゴ	190
ヒゲマダライナゴ属の一種	192

和名索引

ヒメフチトリゲンゴロウ	232
フタホシコオロギ	185
フチトリゲンゴロウ	230
ヘビトンボ類	212
ヘリカメムシ科の一種	200
ホシササキリ	187
マ行	
マダラアシミズカマキリ	210
マダラバツタ	191
ミドリフトタマムシ類	235
ヤ行	
ヤシオオオサザウムシ	240
ヤママユガの一種	245
ヨーロッパイエコオロギ	185
ワ行	
ワラジカイガラムシ属の一種	202

貝類

ア行	
イボアヤカワニナ	262
オドリコシジミ（黒住，仮称）	269
カ行	
カラスガイ属の一種	265
カンボジアイシガイ（黒住，仮称）	266
クロスジタニシ（黒住，仮称）	259
クロスジタニシ subsp.1	259
クロスジタニシ subsp.2	259
クロスジタニシの一種 sp.1	257
コタニシ（黒住，仮称）	260
コマガタタニシ（黒住，仮称）	260
サ行	
サンカクカタハガイ（黒住，仮称）	266
シジミ属の一種 sp.1	269
シジミ属の一種 sp.2	269
スクミリンゴガイ	254
スミカワニナ属（黒住，仮称）の一種	261
スミカワニナ属の一種	262
スミカワニナ属の一種	262
タ行	
タイワンシジミ	268
タイワンシジミ〔カネツケシジミ型〕	269
タニシモドキ	256
タニシモドキ属の一種 sp.1	256
タニシモドキ属の一種 sp.2	256
タニシモドキ属の一種 sp.3	256
タニシモドキ属の一種 sp.4	256
ツブハダナンバンイシガイ（黒住，仮称）	267
トウガタカワニナ	262
ナ行	
ナンバンイシガイ（黒住，仮称）	266
ニセオバエボシ属（黒住，仮称）の一種 sp.1	267
ニセオバエボシ属の一種 sp.2	267
ネブチューンオオマイマイ属の一種	263
ハ行	
ハイナンマイマイ類	264
ホソイケチウガイ（黒住，仮称）	266
マ行	
マキスジシャムタニシ（黒住，仮称）	259

マキスジシャムタニシ類	259
マキスジシャムタニシ類	259
マルミカタハガイ（黒住，仮称）	266
マルミコタニシ（黒住，仮称）	259
メコンタニシ属（黒住，仮称）の一種 sp.1	260
メコンタニシ属の一種 sp.2	260
ヤ行	
ヤマタニシの一種 sp.1	253
ヤマタニシ属の一種	251
ヤマタニシ属の一種 sp.2	252
ヤマタニシ属の一種 sp.3	253
ユリノハドブガイ（黒住，仮称）	266

その他無脊椎動物

ア行	
アシナガヒガシオオツチグモ（新称）	283
オニテナガエビ	277
タ行	
テナガエビ科の複数種	275

植物

ア行	
アオミドロ	400
アカゴチウ	346
アカシア・ペナータ・インスアビス	339
アガノネリオン・ポリモルフム	384
アカバナスイレン	296
アマメシバ	333
アマヤニリンゴ	357
アメダマノキ	331
アモルフオファルス・パエオニフォリウス	302
アンティデスマ・ガエセンブリア	331
アンマラ	332
イシガキコショウ	297
イチジクのなかま	349
イネ	313
イノンド	397
イルウィンギア・マラヤーナ	329
インドカラムス・ペテロティ	311
インドセンダン	359
インドルカム	337
ウコン	319
ウコンのなかま	320
ウスバスナコショウ	297
ウチワゼニクサ	396
ウッドアップル	363
ウバリア・ルフア	296
ウンナンサンショウ	365
オウギヤシ	307
オオクログワイ	314
オオバゲツキツ	364
オオバコエンドロ	399
オオヤマイモ	306
オキナワネム	338
オハグロノキ	330

和名索引

オモダカモドキ	301	スズメナスビ	391
オランダガラシ	371	スベリヒユ	375
カ行		スندان	336
ガーデニア・オブトウシフォリア	382	セイヨウカボチャ	351
カイクレア・バルバータ	325	セイロンハコベ	390
カエサルビニア・ミモソイデス	341	セスパニア・ヤワニカ	347
カキのなかま	379	センニチモドキ	395
カドン	381	ソシンカ	340
カドンナム	380	ソリザヤノキ	388
カボチャ	351	タ行	
カミメボウキ	386	タ・コウアン	379
カモジシオグサ	401	タカーイ	328
カラムス・テヌイス	309	タガヤサン	345
ガルキニア・オリベリ	337	タケノコ	310
ガルキニア・コーチンシネンシス	336	タヒチモンビン	357
カレーノキ	364	タマリンド	348
カレヤ・アルボレア	381	タモウン	337
キッスス・ハスタータ	328	タロイモ	303
キバナオモダカ	301	チャオーム	339
キャッサバ	334	チャノキ	382
キンギンナスビ	390	チャン	379
ギンゴウカン	343	ツボクサ	398
ギンネム	343	ツルムラサキ	376
空心菜	394	ディオスピロス・デカンドラ	379
クサトケイソウ	335	ティリアコラ・トリアンドラ	326
クラチャーイ	318	ディル	397
クラトキシルム・フォルモスム	330	テュー	330
グリヌス・オボシティフォリウス	375	テンジクナスビ	393
クルクマ	320	トウビシ	356
クレソン	371	トーチジンジャー	321
クロキイボ	335	ドクダミ	300
クロトン	333	トゲイモ	306
クワレシダ	294	トゲバコリアンダー	399
ケナス	392	ナ行	
ケミズキンバイ	354	ナムパニャ	341
香菜	399	ナンキョウ	317
コエンドロ	399	ナンゴクデンジソウ	293
ココニージャ	392	ナンパンカラスウリ	353
コナギ	316	ナンヨウザクラ	371
コハクモンビン	358	ナンヨウヤツデのなかま	397
コバラミツ	348	ニーム	359
コブミカン	361	ニオイタデ	376
コンナルス・コーキンキネンシス	329	ニガウリ	352
サ行		ネフェリウム・ヒポレウクム	366
サイジギウム・アンティセプティクム	356	ハ行	
サカン	299	ハイゴショウ	298
サツマイモ	395	ハオ	297
サトイモ	303	ハス	327
サノー	347	ハトムギ	313
サメック	356	バナナ	324
サラキア・キネンシス	328	ハハコグサのなかま	396
サン	362	ハリビユ	377
シイのなかま	354	バリントニア・アクタンギュラ	380
シソクサ	385	パンウコンのなかま	321
シナクログワイ	314	パンヤノキ	367
ショウガ	322	ビペル・インテルルプトウム	299
ショウガのなかま	323	ヒユ	378
ショウガのなかま	323	フウチョウソウ	372
シロゴチャウ	346	フェロニエラ・ルキーダ	362
スクレイケラ・オレオサ	366	フタゴノキ	365

和名索引

フネミノキ	370	タマゴタケ類	415
プラムマンゴー	357	チチタケ	425
ヘチマ	351	ツチイグチ(仮称)	419
ベルノキ	360	ツチグリ	427
ヘンヨウボク	333	ハ行	
ホウオウボク	342	ヒラタケ(栽培)	408
ホウライチク	310	ヒラタケ(栽培)	408
ホテイアオイ	315	フクロタケ(栽培)	416
ボングロウ	366	ベニタケ類	422
マ行		ホウキタケの1種	426
マノーイ	325	ヤ行	
マラッカノキ	332	ヤマドリタケ	417
マルカミア・スティピュラータ	387		
ミジンコウキクサ	304		
ミズオオバコ	305		
ミズオジギソウ	344		
ミズヤツデ	303		
ミョウガモドキのなかま	318		
ミロバランノキ	355		
ムカゴイモ	306		
メリエンタ・スアビス	374		
モクベツシ	353		
モノコリア・ハスタータ	316		
ヤ行			
ヤーナーン	326		
ヤエヤマアオキ	383		
ヤサイカラスウリ	350		
ヤニリンゴ	358		
ヤマグワ	350		
ヤライコウ	384		
ユサニア・ミクロフィラ	312		
ヨウサイ	394		
ヨザキスイレン	295		
ラ行			
ラデルマケラ・イグネア	389		
ラピス・コーチンシネンシス	309		
レプトニキア・ヘテロクリタ	369		
ローゼルソウ	368		
ワ行			
ワーン	369		
ワーン	374		
ワサビノキ	373		

菌類

ア行

アミアシイグチ(仮称)	418
アラゲキクラゲ	428
イグチ類	420

カ行

キクラゲ	429
ケガワタケ類	409

サ行

シイタケ	411
シメジの1種	413
シロアリタケ類	414
シロハツ	421
スエヒロタケ	412

タ行

ラオス名索引

爬虫類・両生類

E

Eung yang 44

K

Ka pom 24

Ka thang 25

Khan khak 30

Khane khak 46

Khath tapath 46

Khath tapath Khayao 42

Khiat kha kham 38,46

Khiat khiew 39

Khiat lang khiew 35

Khiat lang saek 36,37

Khiat leuang 39

Khiat lueong 37

Khiat makleuang 36

Khiat moo 31

Khiat sa 40

Khiat ta oad 37

Khiat taath 40

Khiat tana 40

Khiat tapad 42

Khiat tapath 35,36,37,39

Khiat tapath khayao 42

Kob hin 38

Kob houay 38

Kob na 32

L

Laen 26

N

Ngu 27,28,29

P

Pa fa 23

Poulou 22

T

Tao 21,22,23

Tao nam 21

Pa eune 162

P(f)

Pa fa lai 55

P(g)

Pa gnon 115

P(h)

Pa hak kouay 92

Pa hou mard 115

Pa hou xang 98

P(i)

Pa ii jone 146

Pa isok 77

Pa ithai 79,160

P(j)

Pa ja la mit 98

Pa jath 161

P(k)

Pa ka 133

Pa ka deuth 141,143

Pa ka thong 120,121

Pa kaeng 64,65

Pa kang 158

Pa kath 139

Pa kaum 164

Pa kaw 91

Pa keo 156

Pa kethlaap 75

Pa kha yaeng khoo 103

Pa kha yang noy 104

Pa khae 116

Pa khan heua 161

Pa khang lai 81

Pa khao 85,86,162

Pa khao 110

Pa khao hang lai 85

Pa khao kheekhom 65

Pa khao mon 83,84

Pa khao mong 79

Pa khao saitan 69

Pa khap khong 131

Pa khayang 102,104

Pa kee hiay 105

Pa kheng 137

Pa kheokai 95

Pa kheung 100,101

Pa khilam 160

Pa khing 160

Pa khob 106

Pa khor 150

Pa khor kang 147

Pa kinya 65

Pa koth 101

Pa kothdam 99

Pa kothleuang 100

Pa kouang 166

P(l)

Pa lai fai faa 156

Pa lang kaw 78

Pa lang name 78

Pa lath 130

Pa line maa 153

Pa loth 129

Pa loth na 127

P(m)

Pa mak phang 157

Pa math 144

Pa men 167

Pa moh 132

Pa mok mang 164

Pa mou 95,96

Pa mou man 95

P(n)

Pa na moum 80

Pa naa nou 165

Pa nai 70

Pa nang chanh 65

Pa ngon thong 165

Pa nin 134

Pa nok khao 80

P(p)

Pa pak 62,159

Pa pak ban 66

Pa pak kom 159

Pa pak mon 159

Pa pak ta leung 159

Pa pam 153

Pa pao 154

Pa phan 97

Pa phow 114

Pa pia 60,76

Pa pian tadam 163

Pa pik kai 107

Pa pok 85

Pa poth 160

Pa pouth 78

P(s)

Pa sa kang 82

Pa sa thong 120

Pa sanak 157

Pa seua 167

Pa sill 59,88,89,

90,122,123,

156,157,

163

Pa sill dang 157

Pa sill eao 90

Pa sill hang daeng 87

Pa sill hang deang 158

Pa sill keo 156

Pa sill khao 158

Pa sill nouad 71

Pa soud 73

Pa swai 113

P(t)

Pa tab houa bith 161

Pa taeb kaew 59

Pa tiok gniou 69

Pa tong dang 56

Pa tong dao 58

Pa tong kay 58

淡水魚類

E

Eian 124

P(b)

Pa beuk 111

Pa bou 136,167

P(c)

Pa chok houa liam 67

P(d)

Pa daeng 164

Pa do 149

Pa dok ngeui hang dang 69

Pa dok ngeui hang khao 69

Pa douk ii eane 118

Pa douk oui 117

Pa douth fune 119

P(e)

Pa eath 94

ラオス名索引

Pa tong na	56
P(v)	
Pa vee	98
Pa vien fai	157
Pa viene fai	61
P(w)	
Pa wa suang	77
P(x)	
Pa xeum	108
P(y)	
Pa yone ta loh	166
Pa yone thong kom	165

昆虫類

B	
Bao	220
C	
Cha ruad	246
Chakchan	194
Chee noun deng	226
Chee noun khiew	227
Chilii	185
Chilo	183
Chinay	183
Chuchee	220,222
D	
Douang	245
Duang mae	241
Duang mai phai	241
Duang ton tan	240
Duck dae morn	243
Duck dae morn ka beua	245
I	
Iniaw	175
K	
Ka bee	246
Ka beua	245
Khai chakchan	202
M	
Mae peng	213
Maeng chee noun	226
Maeng cheid	230
Maeng da	203
Maeng da na	203
Maeng kan ter	212
Maeng kham	228
Maeng khaosan	206
Maeng khap	235
Maeng kheng	197
Maeng kheng ka po	200
Maeng kheng khao	199
Maeng kwang	238
Maeng kwang	240
Maeng mao	211
Maeng meuin	189
Maeng mun	187
Maeng nam fon	236
Maeng nangam	175

Maeng ngoa nam	208
Maeng nieng	230
Maeng por	175
Maeng sang	237
Maeng sone	182
Maeng yong yo	186
Mod deng	213
Mod hy	213
Mod som	213
P	
Pheuang	218
T	
Takten	189,191
Takten thong	188,189,190
Tap tao	230
Tor hua seua	216

貝類

H(c)	
Hoy choup	257
H(h)	
Hoy hom	251
H(k)	
Hoy khao leuane	263
Hoy kii	265,269
H(l)	
Hoy lekchan	261
Hoy lep maa	268
H(p)	
Hoy pakkouang	254
H(s)	
Hoy satang	263
H(x)	
Hoy xai	265,268

その他無脊椎動物

B	
Bung	283
K	
Ka pou	282
Khung	275
Khung kam ngai	277

植物

B	
Ban	340
Baung	335
Bee ian	390
Bok	329
Bon	303
Bong	394
Boua	327
Boua bok	396

Boua louang	327
Bua kee bae	295
Bua ngern	295
Bua noy	295
Buab	351
C	
Chan	379
Chap	356
Deua	397
Deuay	313
Dong kok	375
E	
Eak	392
Ee moo	306
Ee too	386
Eilert	298
Eu	351
F	
Fak kham	351
H	
Hai	349
Hang nok yung	342
Hao	297
Heo	314
Hmauz nooyz	331
Hom den	378
Hom pae	399
Horm parn	399
Horm porm	399
Houm	377
Houm hap	305
I	
Iehin	316
Ihum	373
Ii fim	373
Ii leuth	298
J	
Jon	370
Jon ban	370
K	
Ka book	302
Ka dao	359
Ka don	381
Ka don hok	381
Ka don nam	380
Ka duk	365
Ka sai	318
Ka sang	363
Ka thart	306
Kachieng dang	320
Kachieng khao	320
Kan chong	301
Kane	337
Kaseth	344
Kath khao	396
Kathin	343
Kaw	354
Kev	396
Kha	339
Kha min	319

ラオス名索引

Kha min kheun	319	P	
Kha min xan	319	Pang	376
Kha yang	385	Pang	342
Khaa	317	Peeb	389
Khaat	395	Peo	376
Khae	346	Phaew	376
Khae	347	Phak nam	303
Khae	387	Pham	304
Khae paa	387	Phang	357
Khai	353	Pong	301
Khai phane	401	Pouy nam	354
Kham	348	S	
Kham	333	Sa khan	299
Khampom	332	Sa kharn	299
Khane	365	Sai	352
Khao	353	Saiboua	296
Khao Kam	313	Saieing	390
Khao thong	300	Sakhaa	299
Khea som lom	384	Samek	356
Khee hoot	361	Sang	362
Kheelak	345	See dar par	382
Kheng	391	Si sang	371
Kheng khom	393	Sien	372
Kheua	353	Sii	397
Kheua kheun	390	Soapsap	329
Khin	322	Som loum	328
Kho	366	Som mor	355
Kho som	366	Som poy	338
Khom	359	Sompordee	368
Kok	358	T	
Kork	357	Ta khop	371
Koud nam	294	Ta kouang	379
Kouk	318	Takai	328
Kouth	294	Tao	330
Kuay	324	Thao	400
L		Tiew	330
Linmai	388	Tin khii khap	375
M		Tob	316
Mak tao	307	Tob porng	315
Mam pao	306	Tob sava	315
Man darng	395	Ton kha	321
Man thet	395	Ton mak ngay	366
Manton	334	Ton taan	307
Mapipuan	296	Toupmoub	321
Mi	348	Tour hair	349
Mohng	337	Tum	360
Mom	350	W	
N		Waen	293
Nam Panya	341	Wan	374
Naw mai	310	Wan	369
Naw San	309	Wan ban	333
Naw yae	309	Wan kok	374
Ngeun	333	X	
Ngiu barn	367	Xar	382
Ni Ma noy	325	Xar deua	384
Nok	398	Y	
Nok	396	Yanang	326
Nyor barn	383	Yom	331
O		Yoth mak noth	335
On taw	335		

菌類

H(b)	
Het bee	412
Het bot	409
H(d)	
Het din	422
H(h)	
Het hom	411
Het hou ling	428
Het hou nou daeng	429
Het hou nou dam	428
H(k)	
Het kadang	409
Het khai khao	421
Het khao tok	412
H(l)	
Het la ngak	415
Het la ngok	415
Het lom khao	421
H(m)	
Het meuak	415
H(p)	
Het paohu	408
Het pheung dam	417
Het poh	427
Het poh faai	427
Het pouak	414
Het pouk	414
H(t)	
Het tab	414
Het tab tao	417
Het tin kab kae	412
Het tob	427
K	
Katan	428

カンボジア名索引

爬虫類・両生類

A

Ai(ch)ko	31,42
Andawk	22
Andawk batmok	21
Andawk sakol	21
Andawk srae	21

B

Bong kuoi	24
-----------	----

H

Hing	44
------	----

K

Kanchang cheik	35,36,37,39,42
Kanchang cheik dai	36
King kuok	30
Kongkaeb ai(ch)ko	31,42
Kongkaep	38
Kongkaep koun kromom	46
Kongkaep ouk	32
Konthiey	23
Kouunk'at	40
Poah	27
Poah prolet	27
Poah somlap kang kaep	27
Trokuot	26

淡水魚類

A

Antoung	124
---------	-----

P

Phting-toch	121
-------------	-----

T(a)

Tray ai(ch)kok	160
Tray ampal tom	85

T(b)

Tray bai kamnat	85
Tray bobail krobai	55
Tray bondol ompou	156

T(c)

Tray ch'kae nii	110
Tray ch'kaok	67
Tray ch'pun miah	159
Tray chaap	98
Tray changwa la-et	157
Tray changwa sroloung	88
Tray changwaa phlieng phnom	158
Tray chhdao	149
Tray chhlang	100
Tray chhpin prak	62
Tray chhpin sdaeng	159
Tray chhwiet	115
Tray chhwiet chnout	115
Tray chhwiet kdaa	165
Tray chhwiet prak	166

Tray chhwiet prak leang	165	Tray klang haai	106
Tray chlang	101	Tray kom phliein phluk	143
Tray chlang t'mo	100,101	Tray kombot chromoh	164
Tray chlowin	127	Tray komphliein srae	141
Tray chlowin bongkong	129	Tray kompliu klain	107
Tray chlowin kaeo	129	Tray kompol bay	66
Tray chongwa	89	Tray kompot	154
Tray chongwa ch'nout	163	Tray kompot kambo	154
Tray chongwa moul	88	Tray kompot kiew	154
Tray chongwa phnom	90	Tray kompot pata	154
Tray chongwa pout toui(ch)	90	Tray konthoo	143
Tray chongwa srae	59	Tray kontoy krohom	158
Tray chongwa sroloung ch'nout	87	Tray kontrop	133
Tray chongwaa phlieng (ch'nout)	71	Tray korh ch'nout	81
Tray chonwaa ongkoo	122	Tray kram kdaa	144
Tray ch'pun moul	159	Tray kram tonsai	144
Tray chra kaing	82	Tray kran	137
Tray chrokaing	82	Tray kray	58
Tray chrokaing kdaong	82	Tray krobai thom	116
Tray chuntia phlok	161	Tray krobai tua	116
T(d)		Tray kroem chul	139
Tray diep	149	Tray kroh	80
Tray domray	136	Tray kroh mimay	79
T(k)		Tray kroh phnom	161,162
Tray k'aik pouk	77	Tray kromom	108
Tray k'chung	130	Tray kropoat	110
Tray kae	114	Tray kros	69
Tray ka-ey	58	Tray krum	80
Tray kahae krohom	61	Tray k'saan	147
Tray k'ai	58	T(l)	
Tray k'aik	76	Tray lin	164
Tray kanchan chrah toi(ch)	131	T(o)	
Tray kanchoh baai	103	Tray ondat chhkae khmau	153
Tray kanchoh baai so	104	Tray onding ton	117
Tray kanchoh ch'nout	102	Tray onging rung	118
Tray kanchoh stang	104	Tray ongkot krohom	161
Tray kanchoh t'mo	105	Tray ongkot prak	84
Tray kanchoun chey	146	Tray ongkot prak	162
Tray kanchrieit	97	Tray ongkot prak phnom	86
Tray kanchrouk chhnot	96	Tray ongkot prak stang	83
Tray kanchrouk kantoy khman	95	T(p)	
Tray kanchrouk khmao	95	Tray pakaing	65
Tray kanchrouk krohom	95	Tray paphak	163
Tray kanchrouk luang	95	Tray parkeng	65
Tray kantrop khla	167	Tray pawa mok pii	60
Tray k'ao	164	Tray pawaa	77
Tray kap andia	65	Tray phka ko	65
Tray kap samain	70	Tray phneik krohom	164
Tray kap so	75	Tray phting toi(ch)	121
Tray ka-san boeung	167	Tray phtoah	150
Tray kbok	157	Tray phtoung	120
Tray k'chung t'mo	130	Tray pka kor	69
Tray keh	107	Tray poo	115
Tray khjaa khmau	100,101	Tray pra kandol	165
Tray khlaa	85	Tray praa	113
Tray khlaa bang	132	Tray praa thom	113
Tray khman	73	Tray pream sor	166
Tray khman (so)	73	Tray promar	166
Tray khnong veng	160	T(r)	
Tray khti	77	Tray reei (ch)	111

Tray riel (ompal)	64	Me thmel	213	Chi rona	399
Tray riel (top)	65	Meichah	175	Chi slak m'lu	300
Tray roh	150	P		Chi thpoal trei	300
Tray romeas	167	Pong rout	218	Chi van soy	399
Tray ronoung ch'nout	160	R		Chii yaab kaa	300
Tray ruh cheik	92	Rey	194	Chilong	376
Tray ruh trokiet	94	T		Chompa dok	348
Tray rus kamplaok	94	Tak khmom	218	Chor bai tea	304
T(s)		Tok tol	182	Chouk	327
Tray slaat	56			Chrach	301
Tray smok	91			Chrach	316
Tray sondai	110			Chroluf	387
Tray srok chan	70	貝類		Chunlueng	376
Tray sroka kdam	69	B		Chuok sow	327
Tray sroka thom	69	Bang	256	Chyeak	324
T(t)		C		D	
Tray ta aon	108	Cha chraing	261	Dak Po	387
Tray ta nel	99	K		Damloo chhvie prei	306
Tray temprak	78	Kchau k'ai	257	Damloong chhe	334
Tray tilapia chhnout	134	Kchau tnaot	259	Damloong chhie	395
Tray trosok	162	Kchong dua	263	Damloong chhiem moen	306
		Kchong hein	251,263	Dang'khem	375
		Kchong kuteal	256	Dangkiep k'dam	331
		Kchong srae	254	Dehs prei	306
		Krum	265	Domlong	395
昆虫類		L		Dong veik	316
A		Liah bang	268	J	
Ang krong	213			Jeik krium	389
Au mal	216			K	
C				Ka khop pray	337
Chang kom	210			Kanh chaet	344
Chongrat	183	その他無脊椎動物		Kanthom thead	343
Chongrat daik	185	A		Kantot	331
Chongrat dong	183	Aping krobai	283	Kantout pray	332
Chongrat sva	185	B		Kantroob samla	364
Chongrat traok	183	Bon kong	277	Kantrook	364
D		K		Kaot prum	384
Dok dua	243	Kdam	282	Kbet chun	375
Dong kam bot	230	Kompuh	275	Khaohs	354
Dong kau duong	194			Khchiey	318
Dong kau neang	241			Khvat	363
K				Kngaok barang	342
Kan tea	208	植物		Knyay	322
Kanh chae	228	A		Kom plau	315
Kanteatuk	203	Ampul	348	Kom plau	316
Kantomroy	175	Angkanh	345	Komping pouy	354
Khnyong kiew	227	B		Komplou	298
Khnyong krohom	226	Bah	350	Kon deang	390
Khonteh long	230	Bai remeae	382	Kon plaok	315
Kom phem	235	Banla saot	338	Kong kep	371
Kom poulaieh	222	Bay damnaeb	338	Kontorop	364
Kom pounng aeh	220	Bei sanlek	365	Koor fii	367
Kon dob kiew	189	C		Kou	367
Kon dob krohom	188,189	Chambak	329	Krakhob	371
Kon dob para	188	Chan	379	Krapen tuk	390
Kon dob smau	190	Changwa	305	Krasang	362
Koun au mal	216	Chantol pnom	293	Krasang tumhum	376
M		Chaplu	298	Kro chap kdam	368
Me ambok	237	Cheng koo	340	kro sauch	361
Me on	213	Chi	398	Kroap chukrot	342
Me pleing	211				

カンボジア名索引

Krochap	356	Smach	329
Krosangteap	297	Snau	347
L		Sralot	384
L'vearom	349	Srama	355
Leap	349	Sraw ngai	313
Lngieng	330	Sroum dau	388
Lngieng tuk	330	Sunndang	336
Lpeu	351	Swaa	321
Lum dein proi	320	T	
Lumpuehs	329	Tae	382
Lvie dai	349	Tamoung	337
M		Thma	339
Mak prang	357	Thnong	384
Makak	357	Tien	390
Mamien	372	T'naot	307
Marea	352	Toal	302
Mem plong khtim	314	Trab put lumnhong	393
Mkak prei	358	Trachiek	398
Mlu	398	Trakiet paong	301
Mon pooh	350	Tranh	398
Mon toch	350	Trap khaa	390
M'orm	385	Trap lung	390
M'rom	373	Trap put raw nyong	391
Mrua prau	386	Traup put raw nyong pray	393
Mrum	373	Tra	303
N		Trouy kontoumtet	338
Ngup	333	Trouy reang	380
Nho srok	383	Trow kun sor	394
No noung moull	351		
O			
Ong kie dai			
Ong kie dai	346		
P		菌類	
Phlae treal	296	P	
Pika	388	Psat	408
Plae oul	382	P(c)	
Pnou	360	Psat chhu	409
Pongro	366	Psat chombaung	416
Poun	356	Psat chombo	419
Pounblay	358	P(d)	
Pralit	295	Psat dambouk	414
Preich	374	P(k)	
Prolet dong	295	Psat kanchoun	413
Proret romchang	296	Psat kliem	411
Pti	377	Psat kompingdoug	415
Pti leak	378	Psat kumau	411
Puen si phlae	358	P(m)	
R		Psat mayura	408
Reang kouk	381	P(s)	
Romiet ou lmiet	319	Psat sway	409
Rum deng	317	P(t)	
Russey	310	Psat ta woa	409
S		Psat trouchea kondol	428
Salien	359	Psat trouchea kondol	429
Samrang	370		
Sannda	328		
Sau mau pray	335		
Sdau	359		
Ser moen	366		
Skuey	313		

タイ名索引

爬虫類・両生類

Tapab nam 23

淡水魚類

P(b)

Pla ben 55

Pla boo 136

Pla buak 111

P(c)

Pla cha on 108

Pla chado 149

Pla chalet (salat) 56

Pla chaw pha 59

Pla chon 150

P(d)

Pla dangnoi 158

Pla daok ngeiw 69

Pla dog jok 66

Pla doh 149

Pla dood 91,119

Pla dook daan 118

Pla dook na 117

Pla dook oui 117

Pla doom set 132

Pla dork gaew 59

P(e)

Pla e jae 61

Pla e-jaun 146

Pla e-thai 80,81

Pla e-tuu 76

P(h)

Pla haang dang 158

Pla haang deang 61

Pla hang lueng 78

Pla hang pan 58

Pla hoo mard 115

P(i)

Pla ian 124

Pla ian hoo 156

Pla id 94

P(j)

Pla jalamet nam jeud 98

Pla jard 161,162

Pla jok 67

Pla jork 67

P(k)

Pla ka 76

Pla ka derd 141

Pla ka derd 143

Pla ka song 146

Pla kad 139

Pla kae khom 79

Pla kae yok 78

Pla kam cham 85

Pla kamang 82

Pla kang 147

Pla kang beung 106

Pla kao sarn 122

Pla kaod mor 100

Pla kapien tong 61

Pla kasooop 73

Pla kasooop keed 73

Pla kayao 161

Pla kha baeung phaeng mor 132

Pla kha yaeng 103

Pla kha yaeng bai kao 104

Pla kha yaeng kang lai 102,104

Pla kha 133

Pla khae 116

Pla khae 116

Pla khaew khai 95

Pla khao 83,84,110

Pla khao na 161

Pla khaow pauk 85

Pla khaw hauy 86

Pla khem 121

Pla kheng 137

Pla khi hea 105

Pla khor 97

Pla khor 150

Pla khui larm 160

Pla kin yoong 123

Pla kod 99,100,101

Pla kod daam 100

Pla kod hang 101

Pla kod kang 101

Pla kong kang 116

Pla kra dee mor 141

Pla kra dee nang 143

Pla kra jok 131

Pla kra mang 164

Pla kra ting 130

Pla kra toong haew 120

Pla kraben 55

Pla kraai 58

Pla krim kwai 144

Pla krim see 144

Pla kuang 166

P(l)

Pla lai 124

Pla laod 127

Pla lard 130

Pla laung khon 160

Pla lin maa 153

Pla line kwai 153

Pla lod kang lai 129

Pla lod lai 129

Pla lod saai 129

P(m)

Pla mak phang 157

Pla maud 144

Pla melang pu 149

Pla mhen 167

Pla moliluay 160

Pla moom 163

Pla mor 137

Pla mor chang yead 133

Pla mu 95

Pla mu bai phai 96

Pla mu kao 95

Pla mu taok 96

P(n)

Pla naa mohug 80

Pla nai 70

Pla nam lang 66

Pla nam lang 78

Pla nam mueng 161

Pla nam ngueng 107

Pla nam pueng 91

Pla neua on 108

Pla nil 134

Pla nok khao 80

P(p)

Pla pak 159

Pla pak na 62

Pla pak nuad 159

Pla pak pao 154

Pla pak pao kaew 154

Pla pak pao kwai 154

Pla pan 131

Pla pea 76

Pla peek kai 107

Pla phor 114

Pla poan 65

Pla prom 80

Pla prom huamen 80

Pla pueng 115

P(r)

Pla rak kuay 92,94

Pla rong maitub 81

P(s)

Pla sa 160

Pla sa wai noo 165

Pla sadet 137

Pla sakang 82

Pla sakang kreek soong 82

Pla sauy 113

Pla si kook 164

Pla siew 89,157,158

Pla siew aow 89

Pla siew daok khao noi 90

Pla siew haang daeng 87

Pla siew haang daum 89

Pla siew hang daeng 163

Pla siew kaew 59,156

Pla siew khang lai 90

Pla siew khao 122

Pla siew kwai 88

Pla siew nuad yaw 71

Pla sob thaong noi 121

Pla soi 160

Pla soi kao 65

Pla soi kred tee 164

Pla soi nok khao 79

Pla soi peek daeng 64

Pla soibua 65

Pla song 75

タイ名索引

Pla song pok	85
Pla sood bung	73
Pla sood jaum	73
Pla suaе	85,167
Pla sucker	119
Pla sue daam	132
Pla swai	113
P(t)	
Pla ta dam	163
Pla ta dang	69
Pla ta pean	163
Pla ta pien song jud	83
Pla taeb kaew	161
Pla takak	66,69
Pla takok, Pla namlang	69
Pla tapak	159
Pla tapien khao	62
Pla tapien namtok	86
Pla tapien sai	162
Pla tong	56
Pla tong grai	58
Pla tong lai	58
Pla tong lao	58
Pla tong pru	161
Pla took kae	116
P(u)	
Pla urn	162
P(w)	
Pla wa na nor	60
Pla wah na nor	77
Pla wien	164
P(y)	
Pla yeesok	162
Pla yi sok tes	77
Pla yorn	115
Pla yorn mauk	166
Pla yorn taa po	165
Pla yorn thong	165

昆虫類

C	
Chi reed	185
Ching rith thong daeng	183,185
Ching rith thong dum	185
Chuchee bou	220,222
D	
Doung creem	236
Doung ding	230,232
Doung hnoud yao	236
Duang mai pai	238,241
Duang sakoo	240
Duk dae mai	243
Duk dae mai pa	245
J	
Ji pom	183
Juk jan	194,195
K	
Krachorn	182

M	
Ma lang chi pome	183
Ma lang e	194,195
Ma lang kra sone	182
Ma lang singh	199
Maeng da	203
Maeng gi son	182
Maeng krang	197
Maeng song kan	212
Malang chinoon	226
Malang chinoon khew	227
Malang da	203
Malang da suan	206
Malang kham	228
Malang kom tong	237
Malang mao	211
Malang mon	213
Malang neang	233,234
Malang tub	235
Mang kheng	197
Mang mon	187
Mod daeng	213
Mung lum yai	197
Mung mang pong nam	208,209
Mung mang pong num	210
Mung nug kran	200
N	
None mai pai	241
P	
Pee seu cha ruad	246
Phai pang	202
Pheung min	218
R	
Rot duan	241
T	
Tak ka tan kha daeng	189
Tak ka tan kheow	190
Tak ka tan lai	188
Tak ka tan pa tan ga	189
Tor hua suea	216
	175,177,
Tou on ma lang por bann	178,179,
	180
Tou on ma lang por seu	177

貝類

H(c)	
Hoy chedi	261,262
Hoy cherry	254,256
H(d)	
Hoy duea	263,264
H(k)	
Hoy khom	257,259,
	260
H(m)	
Hoy ma la you	251,252,25
	3

H(s)	
Hoy sai	268,269

その他無脊椎動物

K	
Khung	275
Khung yai	277
P	
Poo	282
Pu	282

植物

A	
Ang kial bo	389
B	
Bai kari	364
Bai pai	305
Bia yai	375
Boua bok	398
Boua kiepe	296
Boua louang	327
Bua khuak	301
Bua kin saai	295
Bua kin sai	296
Bua loi	301
Buab hom	351
Buab klom	351
C	
Carlar	321
Cha om	339
Cha phlu	298
Champada	348
Champedak	348
Chan	379
Chang	309
Chi	399
Chi doi	399
Chi farang	399
Chik na	380
Choi nang	326
D	
Dala	321
Dueai	313
E	
Eilert	298
F	
Fak khiao	351
Fak thong	351
H	
Haeo chin	314
Hang nok yung farang	342
Hom khaek	364
Hom noi	399
Hom pom	399
Hom pom kula	399

タイ名索引

Hoump hep	305	Kuut,	294	Phak bung	394
K		L		Phak e-heem	373
Ka phrao	386	Limpi	293	Phak e-hum	373
Ka phrao yai	385	Linmai	388	Phak hin nam	316
Ka thok rok	335	Lum e book	302	Phak hom nam	377
Kachiang dang	320	M		Phak kai	400
Kadao	359	Ma kae kom	393	Phak khang kai	301
Kaki	389	Ma kham pom	332	Phak khiat	316
Kam phaeng chet chan	328	Ma khon kom	373	Phak khom nam	377
Kan tong	333	Ma khuea phuang	391	Phak khuang	375
Kasalong kham	389	Ma khwaeng dam	393	Phak nam	303
Kaseth nam	344	Ma khwit	363	Phak phai	376
Kathin	343	Ma kok	358	Phak wan	374
Kha luang	317	Ma linmai	388	Phakhai	352
Kha pa	317	Ma luem	329	Phakhoei	352
Khae	387	Ma ngaeng	356	Pham	304
Khae ban	346	Ma ngaeo	366	Pheka	388
Khae hang khang	387	Ma noi	325	Phi phuan noi	296
Khae pa	387	Ma pring	357	Phlu kae	300
Khaep	350	Ma sang	362	Phung thalai	370
Khai nae	304	Ma uek	392	Plang	376
Khai nam	304	Ma waeng	393	Po phi	390
Kham	348	Ma wo	329	Pro	321
Khamin	319	Ma yong chit	357	Puya	341
Khamin chan	319	Maeng krang	297	R	
Khao	313	Mahoi	352	Rok	335
Khao	353	Maikou	354	Ruunong	344
Khao thong	300	Mak bok	329	S	
Khayaeng	385	Mak ka sang	362	Sadao	359
Kheng	391	Mak oi	395	Saiboua	296
Kheua kheun	390	Makok farang	357	Salam	359
Khi lek	345	Makok waan	357	Salit	384
Khing	322	Makrut	361	Salot pa	335
Kho	366	Man mue suea	306	Samet chun	356
Kho kam	365	Man sampalang	334	Samo thai	355
Kho lean	366	Man sao	306	Samrong	370
Kho som	366	Man thet	395	Sano	347
Khom khao	378	Mang kheng	297	Santawa	305
Khom si	378	Mangmao	331	Si puk dong	365
Khrat	395	Mao-khaipla	331	Sian	372
Khrat phawen	395	Maothung	331	Siao dok khao	340
Khruea ma noi	325	Mara	352	Som lom	384
Ko ton	333	Marum	373	Som op ep	328
Kok khao	358	Matum	360	Som poi	338
Kok-mon	358	Mayom	331	Som sandan	328
Koson	333	Mek	356	Som siang	372
Kra chai	318	Miang	382	Somporddee	368
Kra chet	344	Mohng	337	Sompormo	368
Kra don nam	380	Mon	350	T	
Kra don tun	380	Mung lum yai	297	Ta kai	328
Kra sang	297	N		Ta khop farang	371
Krabok	329	Nam puya	341	Ta khop pa	337
Krachiap daeng	368	Naw mai	310	Ta khro	366
Kradon	381	Ngiu sai	367	Talapat ruesi	301
Kradon kok	381	Nok	398	Tamlueng	350
Kramop	382	Num	367	Tan	307
Krathin	343	P		Tana tua mia	335
Kri krasom	333	Pan rong	366	Tang luang	397
Kuay	324	Parn dien	296	Tao kiat	301
Kuut khao	294	Phaeng phuai nam	354	Thao	400

タイ名索引

Thao wan khieo	326
Thao yanang	326
Thian khao plueak	397
Thian ta takkataen	397
Thopthaep	329
Tio khao	330
Tio kliang	330
Tob pong	315
Top chawa	315
Top thai	316
W	
Waen	293
Wan ban	333
Wan dam	369
Wan par	369
Wan phra chim	306
Wengkork	398
Y	
Yo ban	383
Z	
Zakhan	299

菌類

H(f)	
Het fang	416
H(h)	
Het hart	425
Het hom	411
Hed hom sot	411
Hed horm	411
Het hou	418
Het hu	412
Het hu nu	429
H(k)	
Het khon	424
Het kon	414
H(l)	
Het lom	409
Het lom	421
H(p)	
Het paohu	408
Het phaen	420
H(t)	
Het taitaodam	417
Het takai	421
Het toup	427

謝 辞

本図鑑は、公益財団法人長尾自然環境財団から受託した「インドシナ半島における「水辺の幸」調査（2007年度～2013年度）」6年間の成果を基にとりまとめを行ったものである。この調査はラオス、カンボジアにおいて地元の大学生や政府関係者、学校の教員の方々に身近な自然環境の保全や、水生生物の調査方法などについて技術移転を行うためのプロジェクトとしてスタートしたものである。プロジェクトが進むにつれて、ほとんどの環境が二次的自然のインドシナにおいて、どのような活動が自然環境保全につながるのか、が大きな課題となった。

われわれは、メコン河流域に生活する人々の生活が、水域の大きな恵みに支えられていることに注目した。まずは保全すべき対象物を明らかにすること、それが「水辺の幸」を網羅したアルバムを作る発想につながった。インドシナ各国では、それぞれの地域に固有の産物があれば、普遍的に産する物も利用されている。それらは国々によって異なった名前と呼ばれることが多い。そこでインドシナ半島の産物を一堂に集めて、それぞれの国々で共通認識が持てるようにすること、これが第1の目的である。

第2に身近でありふれた「水辺の幸」が、実は健全な自然環境に支えられて存在するものであることを認識してもらうこと。そして末永く「水辺の幸」を利用するには、身近な自然環境を保全していくことが極めて大事なことと気づいてもらうこと。これが活動の目的であり、この図鑑の目的でもある。

この目的を達成するには本図鑑はまだ不完全で、今後もブラッシュアップの作業が必要であることは認識している。今後この図鑑をツールとして第2以降の目的が達成できるよう願っている。

この6年間、われわれに貴重な調査の機会を与えていただいた長尾自然環境財団の多紀保彦理事長、名執芳博さん、菰田誠さん、大泉智子さん、調査にも同行し魚類調査でお世話になった打木研三さん、渋川浩一さん、そして私たちの活動にお付き合いいただいた、現地のたくさんの方々に感謝申し上げる。

また、現地での調査、生物種の同定などにあたっては、現地機関や専門家をはじめ多くの方々にご協力、ご助言を賜った。御名前を記し、心からお礼申し上げる次第である。

◆情報提供、同定協力

石川 均氏	(株式会社 環境アセスメントセンター)
大和田 守氏	(独立行政法人 国立科学博物館)
小野 展氏	(独立行政法人 国立科学博物館)
河合 省三氏	(元東京農業大学)
北野 忠氏	(東海大学教養学部)
黒住 耐二氏	(千葉県立中央博物館 自然史・歴史研究部 動物学研究科)
小島 弘昭氏	(東京農業大学農学部昆虫学研究室)
小林 裕和氏	(松蔭中学・高等学校)
駒井 智幸氏	(千葉県立中央博物館 自然史・歴史研究部 資料管理研究科)
千石 正一氏 (故)	(一般財団法人 自然環境研究センター)
高橋 洋生氏	(一般財団法人 自然環境研究センター)
武田 正倫氏	(帝京平成大学)
友国 雅章氏	(独立行政法人 国立科学博物館)
林 正美氏	(埼玉大学教育学部)
益本 仁雄氏	(ゴミムシダマシ研究, 東京在住)

松木 和雄氏 (日本蜻蛉学会)
 松井 正文氏 (京都大学大学院人間・環境学研究科)
 蓑島 悠介氏 (北海道大学農学部)
 宮野 伸也氏 (千葉県立中央博物館 自然史・歴史研究部)
 森 英章氏 (一般財団法人 自然環境研究センター)
 横井 直人氏 (福島県農業総合センター 有機農業推進室)
 船越 英伸氏 (信州大学理学部)

Dr. Bounthob Praxaysombath (National University of Laos, Lao PDR)
 Ms. Khamfa Chantavongsa (National University of Laos, Lao PDR)
 Ms. Peou Youleang (Loyal University of Phnom Penh, Cambodia)
 Ms. Seang Hun (Loyal University of Phnom Penh, Cambodia)
 Mr. Soulivanh Larnorsavanh (National University of Laos, Lao PDR)
 Dr. Thongchai Champasri (Khon Kaen University, Thailand)
 Dr. Thaya Jenjittikul (Mahidol University, Thailand)
 Dr. Vichith Lamxay (National University of Laos, Lao PDR)
 Dr. Yupa Hanboonsong (Khon Kaen University, Thailand)

◆調査協力

池ノ上 宏氏 (NPO 法人 アジア農山漁村ネットワーク)
 川口 泰広氏 (S.Y. Japanese Service Center, Thailand)
 佐野 幸輔氏 (株式会社 国産水産技術開発)
 Mr. Bae Pheaxay (National University of Laos, Lao PDR)
 Ms. Bolichanh Liepvisay (Network of Asian Rural Communities, Lao PDR)
 Dr. Chaiwut Grudpan (Ubonratchathani University, Thailand)
 Ms. Chin Deth (Inland Fisheries Research and Development Institute, Cambodia)
 Ms. Kim Sopheap (Inland Fisheries Research and Development Institute, Cambodia)
 Ms. Manichit Lathichak (Namxouang Aquaculture Development Center, Lao PDR)
 Mr. Mengthao (Village Aquaculture Promotion Committee of Phonekeo Village, Lao PDR)
 Ms. Nouhak Liepvisay (Namxouang Aquaculture Development Center, Lao PDR)
 Mr. Phoukam (Namxouang Aquaculture Development Center, Lao PDR)
 Ms. Salavong Thammasedy (Namxouang Aquaculture Development Center, Lao PDR)
 Mr. Sengvi Layvanh Singthavikhoun (National University of Laos, Lao PDR)
 Ms. Sisamout Phengsakoun (Department of Livestock and Fisheries, Lao PDR)
 Dr. So Nam (Inland Fisheries Research and Development Institute, Cambodia)
 Ms. Soulichan Lamxay (National University of Laos, Lao PDR, [University of Tokyo])
 Mr. Stefan Ottomanski (Environmental educator, based in Thailand)
 Mr. Thach Phanara (Inland Fisheries Research and Development Institute, Cambodia)

◆写真提供

柏谷 博之氏 (独立行政法人 国立科学博物館)

一般財団法人 自然環境研究センター

執筆者

一般財団法人 自然環境研究センター [水辺の幸]調査隊

久保田正秀 (くぼた まさひで)

斉藤 秀生 (さいとう しゅうせい)

市河 三英 (いちかわ さんえい)

兼子 峰光 (かねこ みねみつ)

渕上 聡子 (ふちがみ さとこ)

三村 昌史 (みむら まさし)

今村 彰伸 (いまむら あきのぶ)

石橋 浩次 (いしばし こうじ)

メコン河流域 水辺の幸 - インドシナ市場図鑑 -

2013(平成 25)年 4 月 30 日制作

企画・発行

公益財団法人 長尾自然環境財団

〒130-0022 東京都墨田区江東橋 3 丁目 3 番 7 号

Tel. 03-6659-2070 FAX 03-6659-2272

URL <http://www.nagaofoundation.or.jp/>

編著

一般財団法人 自然環境研究センター [水辺の幸]調査隊

URL <http://www.jwrc.or.jp/>

* 本図鑑の記事や画像の無断転載を禁じます。



公益財団法人
長尾自然環境財団
Nagao Natural Environment Foundation