

『氷室』2024年7号掲載用

季語つれづれ 番外（一六九）晩夏（動物）

【玉虫】

日本では本州、四国、九州、佐渡、対馬、屋久島、種子島、それに琉球列島の奄美大島、徳之島、沖永良部島、沖縄島にみられ、北海道にはいない。朝鮮半島南部、中国中南部から台湾、インドシナ半島にも分布する。

玉虫は細長い甲虫で、緑色の金属的な光沢がある。背中には虹のように赤や緑の縦縞がある。天敵の鳥には色の変化を怖がる性質があり、背中の色が鳥を寄せ付けない。

体長は三ないし四センチ、頭の複眼の間の顔が深くえぐれている。頭部中央に縦溝があり、その両側面には点刻がある。複眼は雄で、雌に較べて膨らんでいる。触角の第四節の先が鋸歯状である。雄の体の下面に銀色の柔らかな毛があり、腹部末端の節は三角形に窪んでいる。雌はそこが丸くなっている。

強い日に活動する。警戒心が強く機敏で人が近づくと動きを止め、更に近づくと飛び去る。鳥や爬虫類に狙われると死んだふりをする。

上翅の金属光沢は死後も色あせずに輝くため装身具に加工される。法隆寺宝物「玉虫厨子」の装飾として使われた。加工の保存をよくするためにはレジンで包む。玉虫を筆筒に入れておくと着物が増えるといわれている。

柑橘類に被害を及ぼす種類がある。幼虫が幹を食い荒らし、成虫は葉を食害して、木は樹勢の低下や枯死を引き起こすことになるため、薬剤が散布される。

『氷室』2024年7号掲載用

季語つれづれ 番外（一七〇）三夏（動物）

【落し文】 鶯の落し文 時鳥の落し文

季語の落し文は、甲虫目オトシブミ科の昆虫の総称である。小形で象虫に似ているが、首が長い。体色は黒や赤などで光沢がある。桐、櫨などの葉を巻いて、巻物の書状に似た巣を作って卵を産みつける。その後、切って地上に落とす種類や、そのまま木に残すものがある。

落書ともいう文書で、政治批判など公然とは言えない内容を書いて、人目につきやすい所にわざと落としておく文書のことも落し文というのがこちらは季語ではない。

落し文の体長は口吻を除いて七ないし一〇ミリに達する。頭部の後方が細くなっており、前胸背の前方も細まって細い首のようになっている。雄ではそのどちらも長く、雌ではそのどちらも短い。前翅の表面には点刻の列があるが、点刻はまばらで大きい。基本的には色は黒いが前胸背の後縁から前翅が血赤色でその印象が強い。

成虫で越冬する。春から初夏にかけて雌成虫は揺籃を作る。葉にかみ傷をつくって巻き込み、その中に一個の卵を生み付ける。孵化した幼虫はこれを内側から食べて成長し、六から七月に羽化する。雌成虫の生涯産卵数は二〇から三〇である。揺籃を作るため葉の縁から切れ目を入れて巻くが、片方から切れ目を入れるのを単裁型、両端から切れ目を入れるのを両裁型と呼び、両方が存在する。

雄同士が雌を巡って戦うと、二頭の雄は向かい合って後肢で立ち上がる姿勢で、どちらかが立ち去るまで続く。

『氷室』2024年8号掲載用

季語つれづれ 番外（一七一）初秋（植物）

【通草】 木通 通草の実

通草の蔓は上から見て左巻き（Z巻き）に他の樹木などに巻き付いて長く伸びる。古くなると蔓は木質化する。その樹皮は暗灰褐色で細かくひび割れる。枝は短枝が出やすく、短枝は葉痕が重なるようにについている。

通草は日本の北海道を除く、本州、四国、九州に分布し、日本以外では朝鮮半島、中国に分布する。平地から山地まで、日当たりのよい山野に自生する。河畔、道端、やぶ地、雑木林など、やや日陰がちな場所に、樹木に巻き付いて生育している。

名の由来は、秋に楕円形の実がつき、熟すと縦に割れて白くて甘い果肉と黒い種子を覗かせる様子を「開け実」と呼んだことによる。地方によって、アクビ、アクミ、アケツビ、イシアケビなどさまざまに呼ばれる。

通草の新芽は山菜として利用される。新潟県ではキノメ、コノメ、山形県ではモエ、モイ、ヤマヒメなどと呼ばれている。氷室の大島同人会長は新芽の季節に故郷から送られてくるのをとても楽しみにしている。果実の果皮と種子を包む果肉が食べられるが、厚い肉質の果皮にひき肉や味噌、茸、茄子など詰めたものを蒸し焼きや油で揚げる。強い灰汁を抜いて使う。葉を乾燥させて通草茶にする。

山口青邨の雑草園には藤棚のように棚があり、それに見事に通草が絡まっている。＜雑草園棚あり通草ぶらさげて山口青邨＞の句がある。

『氷室』2024年8号掲載用

季語つれづれ 番外（一七二）初秋（植物）

【石榴】 柘榴 石榴の実 実石榴

石榴は西南アジアや中東の原産といわれる。トルコあるいはイランから北インドのヒマラヤ山地にいたる西南アジアが原産地とする説、南ヨーロッパ原産とする説、およびカルタゴなど北アフリカ原産とする説がある。世界各地で栽培されており、トルコから中東にかけては特に知られている。新王国時代（紀元前一五七〇年頃から紀元前一〇七〇年頃）のエジプトに伝わり、ギリシア時代にヨーロッパに広く伝わった。

東方への伝来は、前漢の武帝の命を受けた張騫が西域から帰国した際に、パルティアからザクロを持ち帰ったとする記述がある。日本には九二三（延長元）年に中国から渡来したという説、九世紀に朝鮮半島経由で渡来したという『和漢三才図会』に、下痢、下血、脱肛、崩漏、帯下を止めるのに用いるとの記述がある。更に、口内炎や扁桃炎のうがい薬にも用いられた。漢方薬としては、石榴根皮（セキリュウコンピ）、苦楝皮（クレンピ）、檳榔子（ビンロウジ）からなる「石榴根湯」（せきりゅうこんとう）があり、駆虫に用いられる。

イランには良質のザクロが自然に育つための恵まれた環境があり、石榴は実が大きく、種も食べる。イランの石榴は粒の果汁が豊富で小さく柔らかい。石榴の種に栄養成分が含まれている。イランの市場には石榴職人がいて、料金を払って頼むと品質の良い石榴を選んでくれる。

『氷室』2024年9号掲載用

季語つれづれ 番外（一七三） 仲秋（動物）

【太刀魚】 たちの魚

太刀魚は立魚、帯魚、魴とも書き、スズキ目サバ亜目タチウオ科に属する魚類で、回遊魚である。尖った頭、獐猛そうな鋭い歯が目立つ。体全体が左右に平たく、幅は指四本である。生きていると青味がかった金属光沢を持ち、死後は灰色がかった銀色である。

体表面のグアニン層は、指で触れただけで落ちる。常に新しい層が生成し体を保護する。以前は銀粉を採取し、筆箱、模造真珠、マニキュアのラメなどにそれを用いた。

釣りの対象である。大阪湾では秋から初冬の接岸時期に、陸釣り、船釣りともに人気である。東京湾では主に船釣りで釣られる。大物は「ドラゴン」と呼ばれる。太刀魚はなかなか餌を一気に喰わないので、浮きが沈んでも針に掛けるタイミングが難しく、それが面白い。

太刀魚は種々の調理法で食べる。肉は柔らかく、塩焼きやバター焼き、ムニエル、煮付け、唐揚げなどにする。紀州、播州、天草では皮ごとの刺身、寿司、酢の物などにする。和歌山県有田市周辺では骨ごと揃りつぶして揚げる。揚げかまぼこ売られている。

塩焼きが美味しい。水洗いして水気を拭き取り、身の厚い部分に切り込みを入れ、両面に酒を振り、高い位置から塩を振る。韓国は「カルチ」と呼ばれ、煮付けや焼き物などで食べられる人気の魚である。日本一の太刀魚漁獲量のある和歌山県有田市の水揚げの多くが韓国に輸出される。

『氷室』2024年9号掲載用

季語つれづれ 番外（一七四）仲秋（動物）

【鮭】 初鮭 秋味 はららご 鮭漁 鮭打ち 鮭小屋

鮭は、サケ目サケ科サケ属の魚である。生鮮魚介類の食材として流通する場合、白鮭、秋鮭、秋味という。アイヌ語の「アキアチップ（秋の魚）に由来する。別名としてイヌマス、サーモン、メジカ、トキシラズとも呼ばれる。

岩手県では南部鼻曲り鮭、ブナと呼ぶ。いずれも河川に遡上したものを指す。「時知らず」は産卵期以外の時期に取れる季節外れの鮭の呼称である。産卵のために栄養が使われておらず、旬のものより美味しい。

アイヌやニヴフなど、ユーラシア北部の諸民族は魚の皮を衣服や靴に利用する。鮭の皮も多く使われ、一〇年ほどは持つ。北海道のアイヌは鮭をカムイチェフ（神の魚）、またシペ（本当の食べ物）と呼ぶ。河口のコタンで独り占めせず、上流部へもいきわたるよう節度を持つて獲る。産卵を終えて弱った「ホツチャレ」を重点的に獲る。資源保護と脂肪が抜けきった「ホツチャレ」のほうが乾燥保存に向くという理由である。

当座の食用のほか、腹を割いて内臓を取り除き戸外で乾燥させ、囲炉裏の上に吊り下げて燻製にする。また雪の中で凍らせる。乾燥鮭は水に戻し、魚油を加えて旨味を足しながら煮込む。凍った鮭は北海道の郷土料理の「ルイベ」

鮭は年取り魚で、東日本では年末年始に鮭を食べる文化がある。西日本では年取り魚は鰯だが、鮭と鰯の境界線は糸魚川―静岡構造線にほぼ一致している。

『氷室』2024年10号掲載用

季語つれづれ 番外（一七五）晩秋（植物）

【胡桃】 胡桃の実 姫胡桃 鬼胡桃 沢胡桃 胡桃割

胡桃の花、花胡桃は初夏の季語、青胡桃、生胡桃は晩夏の季語である。五月から六月にかけて開花し、その後には果と呼ばれる実が付く。その中に核果がある。さらにその内側の種子を仁という。この仁を食用にする。季語の胡桃は、仮果、核果、仁のどれも指している。

食材としての胡桃の旬は、一〇月から一二月である。食用としての利用は縄文時代からある。出土事例があり、鬼胡桃が食料として利用されていた。文献では『延喜式』に貢納物として記録されている。平城京の跡から出た木簡にも胡桃がある。

今食用になっているのは檜胡桃、信濃胡桃で、量はアメリカ合衆国カリフォルニア州、中華人民共和国が多い。日本では長野県東御市が収穫量日本一である。日本に自生の鬼胡桃や姫胡桃は実が小さく、殻を割るのに苦労するが食べられる。食べる仁は脂質が七〇パーセントを占める。ビタミンEをはじめビタミン、タンパク質、ミネラルが豊富である。必須脂肪酸なども含まれる。

イギリスでは未熟な実を塩漬けのピクルスにする。また、実から採る油は食用にされる。乾性油で、木工製品の仕上げ、油絵具の成分としても使われる。

硬い殻を割るための道具が工夫されており、とくに胡桃割り人形が知られている。また、木の強度と粘りで高級家具材などに使われる。

『氷室』2024年10号掲載用

季語つれづれ 番外（一七六）晩秋（植物）

【無花果】

無花果は中国を経て日本に來たという説があり、西洋、南洋から伝わった種子が長崎に植えられたという説がある。伝來した頃には唐柿（からがき）、蓬萊柿（ほうらいし）などと呼ばれた。要するに異国の果物である。

無花果は西アジア原産で、果樹として世界中で栽培されている。小さな花が多数入った花囊をつけ、雌雄異株で、雌株の花囊が果囊になり、果実と一般に呼ばれている。無花果の字は、花を咲かせずに実を付けると見えることに由来する中国語で、別名「映日果」がある。日本語名のイチジクは、渡來したとき「映日果」を唐読みにして転訛したものであると言われている。

無花果の木は落葉広葉樹の小高木で、日本で条件が良ければ高さ二〇メートル、幹径一メートル以上にもなるという。根が深くまで伸びて水を探す能力が優れている。砂漠でも栽培される。枝が横に広がる。一年枝は太く、紫褐色や緑褐色で短い毛がある。小枝に横長で筋状の托葉痕がある。花期は六月から九月で、新枝が伸ると葉腋に花を入れた多肉質の花囊がつき、下から順に育つ。花囊が果囊となつて大きくなる。

雌雄異花で、雌雄同株で同一の花囊に両方花をつける種と、雌雄異株で雄株には同一の花囊に雌雄両方の花、雌株には雌花のみを形成する種とがある。日本で栽培されるほとんどは單為結果性品種の雌株である。

『氷室』2024年11号掲載用

季語つれづれ 番外（一七七）初秋（植物）

【蓼の花】 蓼の穂 桜蓼 ままこのしりぬぐひ

蓼は、タデ科イヌタデ属の一部、より具体的にはサナエタデ節の総称である。全て草本で、陸地生のは一年草であり、水生のものには地下茎を引く多年草もある。湿地帯を中心にほぼ全世界に生息する。

狭義にはサナエタデ節のヤナギタデ（柳蓼）を意味する。本来の「タデ」はこの種で、「蓼食う虫」の蓼もこの種の蓼のことである。標準和名の「ヤナギタデ」は、葉が柳に似ていることによる。サナエタデ節には約六〇種が属している。日本には約二〇種がある。

タデ科の一年草の中で穂状花序のものを蓼と定義することもある。花は赤と白があり、ままごとの赤飯として使われる。「赤のまんま」の季語になっている「犬蓼」も仲間である。田の畦や道端など、人が暮らしている地域に自生する。また観賞用としても栽培されている。粒々の小さな花の花穂が愛でられる。

「蓼」は三夏の季語である。傍題に柳蓼、蓼酢がある。蓼は日本のハーブと言える。尖った葉だけをちぎって来る。鉢に蓼を入れて摺る。ご飯粒を入れてさらに摺る。米酢を入れて良く混ぜ、鮎の塩焼きに添える。川原にある葉を噛んで辛かったらいい。

蓼食う虫も好き好きという辛さである。人の好みは様々で、一般的には理解しがたい場合があるということを表現するほどに辛い。

『氷室』2024年11号掲載用

季語つれづれ 番外（一七八）三冬（植物）

【名の草枯る】 名草枯る 鶏頭枯る 薊枯る

【名の木枯る】 銀杏枯る 樺枯る 桑枯る 葡萄枯る

薦枯る

女郎花や葛、鶏頭など、名前のある草が枯れたことを詠む季語である。枯蔓、枯蓮、枯菊、枯芭蕉、枯葎、枯萩、枯芦などの季語がある。枯薦は、薦が葉を落としたさまで、壁や塀に蔓だけが這って縋がりついている様子である。枯蓮は、蓮が枯れたさまで、葉は枯れ落ち、茎だけが冷たい水からつきだしている寒々とした光景を詠む。枯菊は、菊が枯れて、枯れた菊を焚くとほのかな香りがする。

「末枯（うらがれ）」「末枯る」は晩秋の季語で、草木の葉が末のほうから枯れ始めることをいい、葉が枯れ始める最初の段階を詠む。葉の先の方だけが枯れている様子で、やや繊細な描写となる。

別に「枯草」「枯木」という三冬の季語があり、その傍題には、草枯る、草枯、裸木、枯枝、枯木立、枯木道、枯木山、枯木星あり、こちらは冬になって枯れた草や木のことを詠む。枯草に覆われた野原をわたる風の風情も詠む。

枯れるとはどういうことかという点、草木の水分がなくなつて、生命を保つことができなくなる状況である。張りやみずみずしさがなくなる。連想して、人物や技術が練れて深みが増すことや、技術や製品などが登場から時間が経ち、問題点が出尽くして解決も済んでいる状況にも当てることがある。

『氷室』2024年12号掲載用

季語つれづれ 番外（一七九）三冬（動物）

【狼】 山犬 豺 蝦夷狼

日本固有の狼で、本州、四国、九州に分布していたのはニホンオオカミと呼ばれる。中型の日本犬ほどの小型で、白茶けている。夏と冬では毛色が変わった。一九〇五（明治三八）年に奈良県東吉野村鷲家（わしか）口で捕獲された若い雄の個体が最後の目撃例である。絶滅した。

日本狼の標本は、頭骨はある程度残っている。剥製や全身骨格の標本が少なく、国内で数点である。鷲家口で捕獲された個体の仮剥製と頭骨がロンドン自然史博物館にある。シーボルトが長崎の出島で飼育していた日本狼の剥製はオランダ国立自然史博物館にある。

関東、中部地方で山間部を中心とした狼信仰が存在する。「大神」の字で表記する地域もある。狼のご利益は五穀豊穰、獣害よけ、都市部では火難、盗賊よけである。狼の獣害が発生して明治以降、家畜を襲う害獣として懸賞金付き徹底的な駆除があつて絶滅した。

一方、北海道および樺太、千島に生息した亜種は、エゾオオカミと呼ばれる。より大型で褐色だったとされる。アイヌでは蝦夷狼を「狩りをする神（オンプシカムイ）」「ウォーと吠える神（ウォセカムイ）」などと呼ぶ。伝承では英雄を助けるとか、主人公を騙して夫にしようとするとか、いたずら好きなどと語られる。明治以降、入植者によって毛皮や肉目的の狩猟、入植者の家畜の害獣としても駆除の対象とされ、一九〇〇（明治三三）年頃絶滅した。

『氷室』2024年12号掲載用

季語つれづれ 番外（一八〇）三冬（動物）

【熊】 月の輪熊 羆 熊の子 熊穴に入る

日本では近世まで熊の毛皮は他の毛皮と同様に不浄なものとなされ、獵師や武士など限られた人のみが身に着けた。明治期に入って西洋的価値観の影響で毛皮が利用された。アイヌも熊の毛皮を利用し、江戸幕府や松前藩がアイヌの人々に熊の毛皮を要求していた。毛皮の需要は下がってき、熊を仕留めて毛皮が手に入っても売れることがない。

熊の掌が中国では高級食材として珍重される。日本のツキノワグマは小型で掌の材料には向かない。日本には安産のお守りとして、熊の掌を出産時の産湯に浸けておく風習があった。漢方やアイヌの民間療法では熊のあらゆる部分が薬用とされる。胆嚢を原料とした「熊胆」（ゆうたん）は「熊の胆」（くまのい）とも言われ、強壮剤、腹痛薬、解熱薬などに珍重される。熊胆の主成分である胆汁酸の一種ウルソデオキシコール酸には、胆汁の流れを良くし、胆石を溶かすなどの薬効が認められており、医療現場で使われる。アジア各国では熊農場があつて商業化されている。

ヒグマ（羆、緋熊、極熊）は、ホッキョクグマと並びクマ科で最大の体長である。日本に生息する陸棲哺乳類（草食獣を含む）でも最大の種である。日本列島では後期更新世まで本州にもいた。日本では、蝦夷羆が北海道のみに生息する。国後島の推定三〇〇頭の一割が白色と言われる。

大雪山をいう「カムイミントラ」は、アイヌ語では「神々の遊ぶ庭」または「熊が棲む秘境」の意味になる。

『氷室』2025年1号掲載用

季語つれづれ 番外（一八一）三冬（生活）

【炭】 炭火 燠炭 跳炭 炭の尉 埋火 枝炭 堅炭

備長炭 佐倉炭 桜炭 火消壺 消炭 炭斗 炭籠 炭俵

傍題がたくさんあるように、古くから冬の生活に欠かせない炭には、さまざまな種類があり、炭を使うためのさまざまな道具がある。また「炭焼」などの関連季語もある。

有機物を蒸し焼きにして炭化すると炭ができる。炭の主成分は炭素であって可燃物である。木炭のみではなく、竹炭、ヤシガラ炭などもある。重要な燃料としての歴史が古い。日本では古くは平安時代から使われ、石油やガスなどへ燃料が転換する高度成長期までの長い間、産業や家庭で普通に用いる燃料であった。薪炭店や薪炭商があつて木炭、練炭類、薪などを販売していた。

今では、キャンプやバーベキューなどのレジャー、茶道などの分野で主として使われる。飲食店では見栄えをよくするために利用される。

備長炭は紀伊国田辺の商人備中屋長左衛門が姥目樫を材料にして作った。製造時に高温で焼成されていることから炭素以外の木質由来の油やガス等の可燃成分の含有量は少なく、かつ長時間燃焼する。炎や燠煙も出にくいので調理に向く。紀州、土佐、日向、樵木備長炭などがある。

姥目樫は海岸近くや岩場や礫地の斜面などに育つ。生長は非常に遅く、年輪を詰んだ緻密で極めて硬いものができる。比重が大きく水に沈む。高知の室戸岬への道にある姥目樫の森が見事である。

『氷室』2025年1号掲載用

季語つれづれ 番外（一八二）三冬（動物）

【炬燵】 切炬燵 置炬燵 掘炬燵

炬燵（火燵）は日本の暖房器具の代表であった。床や畳に置いた枠組みである炬燵檣、炬燵机の中に熱源を入れて外を布団で覆る。局所的空間を暖かくする形式である。熱源は枠組みと一体になっているものと、そうでないものがある。現在では電熱器が普通である。

腰掛けることができるように床を切り下げる掘り炬燵（切り炬燵）が好まれるが、床が周囲と同じ高さの平面の置き炬燵もある。台を設けて床置き of 掘り炬燵式の設備もある。檣の上に天板を置き、机や食卓としてに使う場合が多い。

漢字表記は「炬燵」が主であるが、「燵」は国字である。

「こた」という言葉もあった。丁寧語の「お」をつけた「おこた」という言い方が残っている。

バーナード・リーチが正座が苦手で、一九〇九（明治四二）年、東京上野の自宅に掘り炬燵を作った。住宅の腰掛け炬燵の最初であった。穴が深く、炭の補充、掃除が大変で、一酸化炭素中毒を起こやことが欠点だった、志賀直哉、里見弴が随筆で誉めて、昭和初期には全国へ普及し、熱源にも工夫が進んで今の形に仕上がっている。

亥（猪）は摩利支天の神使であり、防火の神であり、陰陽五行説で火を制する水にあたる。武家では亥の月亥の日に火道具を使い始めて防火を祈った。今でも茶家では亥の子に炉開きの行事を行う。

『氷室』2025年2月号掲載用

季語つれづれ 番外（一八三）三春（動物）

【浅蛸】 鬼浅蛸 姫浅蛸 浅蛸舟 浅蛸壳 浅蛸汁

浅蛸は日本、朝鮮半島、台湾、フィリピンまで広く分布する。地中海（アドリア海とティレニア海）、フランス（ブルターニュ地方）、ハワイ諸島、北アメリカの太平洋岸に移入されている。

浅蛸は汽水状態を好み、成貝は海岸の潮間帯から干潮線下一〇センチほどまでの、浅く、塩分の薄い、砂あるいは砂泥底に分布する。浅蛸の形態は、最大殻の長さ六センチほどになる二枚貝である。

貝殻の模様は横縞やさまざまな幾何学模様など、非常に変異に富んでいる。色は黒無地、白黒、白茶、茶色無地、青無地、青白など多様である。同じ模様をした個体はいないと言える。北海道では東部が主な産地であり、個体が大形で貝殻に目立った模様がなく、一様に黄褐色がかった色をしている。

日本では三河湾（愛知県）が一大産地である。愛知県は二〇〇四年より漁獲量日本一となっている。一九六〇年代、全国で年間約一〇万トンの漁獲量があったが、一九八〇年代の一四万トンを頂点として減少し、一九九四年には五万トン、二〇〇九年には二万トン以下まで減少した。

ビタミンB₁を破壊する酵素であるアノイリナーゼを含むため、生食には向かない。着底後はほとんど移動しないため貝毒が蓄積されていることがあり、集団食中毒事件が起こったことがある。

『氷室』2025年2月号掲載用

季語つれづれ 番外（一八四）三春（動物）

【蜆】 蜆貝 真蜆 紫蜆 蜆取 蜆舟 蜆搔 蜆壳

蜆は、二枚貝綱異齒亜綱シジミ科に分類される二枚貝の総称である。淡水域や汽水域に生息する小型の二枚貝で、二枚貝のうちでは小型なので「縮み」が転じて名づけられたとも言われる。

日本本土の在来種として、汽水性のヤマトシジミと淡水性のマシジミ、セタシジミの計三種が生息している。大きさはどれも二センチから三センチで程度である。また、琉球列島には汽水性で一〇センチにもなるマングローブシジミ属なども生息する。二〇世紀末期以降、中国や台湾を中心とした東アジアの淡水域に生息するタイワンシジミ類が外来し、場所によっては高密度で生息し、在来種のマシジミの存続を危ぶませる問題も起こっている。

中華人民共和国、大韓民国、ロシアなどから輸入されたタイワンシジミ類は比較的廉価に販売され、国内産との識別が難しく、また種の特定期間も困難で、産地偽装などが多い。

味噌汁の具に利用される二枚貝としては、浅蜊と並んで日本人に最も馴染み深い。佃煮、時雨煮などにもされる。

セタシジミがもつとも美味とされ、次いで汽水産のヤマトシジミ、マシジミが美味しい。シジミ汁の白濁はトロポミオシンによる。蜆のオルニチンが肝臓に作用するため俗に「シジミの味噌汁は二日酔いに効く」と言われているが確証はない。江戸時代より肝臓に良いとされ、健康食品として「蜆エキス」も販売されている。

『氷室』2025年2月号掲載用

季語つれづれ 番外（一八五）三春（動物）

【蜆】 蛤鍋 蒸蛤 焼蛤 蛤つゆ

蛤は、縄文時代にすでに日本で利用されていた。出土事例がある。東京の中里貝塚から大量に出土した蛤の貝殻を分析した北区飛鳥山博物館によると、大きく育つまで待つてから採取するという資源管理が行われていた。干し貝にして内陸へ供給していた可能性がある。

蛤の産地は、以前は鹿島灘、九十九里浜、日向灘、石川県加賀海域が主要であったが、水質汚染と干潟の大規模な埋立により水揚げは激減し、近年では国内で流通する蛤類の四分の三が朝鮮蛤である。一方、福岡県糸島市の加布里（かぶり）湾のように、禁漁期間と禁漁区域の設定、小さな貝は放流するといった規制により、蛤の資源保護と高級ブランド化に成功している地域もある。

遊離アミノ酸を多く含み、これが深みとこくを味に与える。殻付で潮汁、酒蒸、焼き蛤など、剥き身として寿司、蛤鍋、蛤飯、ぬた、時雨煮など、利用範囲が広い。浅蜷や蜆と比較して価格が高いため、日常で食べる機会は少ない。生の蛤はビタミンB₁を分解してしまう酵素アノイリナーゼを含むため生食には向かない。

蛤は同一個体の殻でなければぴたり合わない。貝合わせの遊戯にも蛤を使う。

朝鮮民主主義人民共和国南浦市の郷土料理である貝焼では、筵に敷き詰めた蛤にガソリンをかけて一気に焼き上げる。豪快な調理方法から国外にも模倣する人が多い。

『氷室』2025年5月号掲載用

季語つれづれ 番外（一八六）三春（動物）

【栄螺】 つぶ 拳螺

栄螺の主な分布は、日本海沿岸では北海道南部から九州、太平洋沿岸では千葉県から奄美大島までである。薩南諸島以南では非常に少ない。殻は大型で、殻高、殻径ともに一〇センチ以上になる。

殻に棘があるものと無いものがあり、それぞれ有棘型、無棘型と呼ばれる。成長の途中から棘が出たり消失したりすることもある。棘の発達した外海の個体を水流のない水槽などに移して飼育すると、その後は多くの個体で棘を形成しなくなり、逆に棘の発達しない個体を外海に放流すると棘を形成する。

栄螺の寿命は七年から八年程度とされている。産卵期は摂氏二〇度以上となる八月頃からである。受精後三日から四日は浮遊し、殻高〇・三ミリ前後で水深三メートルほどの海底に着底する。潮間帯から水深三〇メートル程度までの岩礁に生息し、稚貝は浅い場所に生息しており、成長とともに深所に生息する傾向がある。夜行性で、夜になると岩礁を動き回り、海藻を歯舌で削り取って食べる。主に天草、若布、鶏冠海苔などを食べる。

栄螺の壺焼は料理法の一つで、壺状の調理器の中で蒸し焼にするほか、貝殻をそのまま調理器として使う料理法もある。後者が代表的である。一五八八年、豊臣秀吉が後陽成天皇を聚楽第に招いた際の献立の中に「焼栄螺」の文字がある。

『氷室』2025年6月号掲載用

季語つれづれ 番外（一八七）三夏（動物）

【鮑】 鮑取 鮑海女

鮑は日本列島で縄文時代、弥生時代を通して貝塚にある。他の海産貝類とともに貝殻が出土することから古くから食されていたことがわかる。平安時代でも木簡に多く鮑が登場することから貴族が食べていたことがわかる。中世から江戸時代にかけては内陸部の遺跡からも出土している。

『万葉集』では鮑の産地として、御食国と呼ばれる国々の他に紀伊国が登場する。鮑玉は飾だけではなく漢方薬にも用いられ、貝類の真珠層に解熱作用があり、近年まで小粒の物が漢方薬として用いられた。真珠養殖が始まる以前には鮑玉が日本の真珠産業であった。

鮑は高級食材である。歯ざわりが特徴で、刺身、水貝、酒蒸し、ステーキ、粥などに使われる。採れたての鮑の磯焼を味わう地方もある。鮑の肝も珍味とされている。塩で締めた鮑の肉を摩り下ろしてとろろと合わせた「鮑のとろろ汁」という料理もある。

中国料理では干鮑が珍重される。高級な干鮑の産地として青森、岩手が知られており、大間のものは広東語で「禾麻鮑（オウマパウ）」、大船渡市吉浜産のもの「吉品鮑（カッパンパウ）」は香港で非常に高値で取引される。江戸時代にはすでに中国（清）に輸出され「俵物」と言われた。

細く切った鮑を乾燥させた物が熨斗鮑で進物に添えるが、簡略化されて熨斗鮑を図案化して印刷した熨斗紙が使われる。

『氷室』2025年6月号掲載用

季語つれづれ 番外（一八八）三夏（動物）

【海鞘】 老海鼠

海鞘は尾索動物亜門ホヤ綱に属する海産動物の総称で、ざっと三〇〇〇種以上が知られている。英語では「海のパインナプル」と呼ばれる。海底の岩などに固着しており、植物と誤認されるような外観を持っている。種ごとに特徴的な外観になる。成長過程で変態する動物として知られ、幼生は蝌蚪のような態を示して遊泳する。種が異なってもほぼ同じ外観である。

幼生は眼点、平衡器、背側神経、筋肉、脊索などの組織を有する。無脊椎動物としては最も進化しており、脊椎動物に近い。固着するための岩は海面より暗い海底で、光を感知する眼点があり、負の走光性を持っている。

日本では主としてマボヤ科のマボヤとアカボヤが食べられる。古くから広く食べられており、流通するのは主に東北地方北部沿岸の三陸地方である。水揚げ量の多いのは石巻漁港で、宮城県では酒の肴として一般的である。北海道でも一般的に食用の流通がある。東京では近年と言われており、西日本では食べる人が少ない。

肝臓や腸には独特の匂いがあり、「わた」と呼んで愛好家は匂いを好む。刺身のためには海鞘水で洗ったり、香りを楽しむ人は醤油の代わりに海鞘水にわたを溶いて付ける。

刺身、酢の物、焼き物、フライとして調理され、塩辛、干物、燻製に加工される。また、このわたと共に塩辛にしたものを莫久来（ばくらい）という。