



●毒糸をつむぐ

ーナマコの仲間 その2ー

あけましておめでとうございます。今年の正月はいつになく寒くて海に行くのもおっくうに感じましたが、いざ水の中に入ってみると思いのほか冷たくなく（しばらくの間だけですが）、生き物たちの元気な姿を見ることができました。魚たちは泳ぎまわっているし、カニやヤドカリたちも岩やサンゴのすき間でごそごそ動いています。今回の主役のナマコたちは、あいかわらず海の底ででんと横たわっていて元気なのかどうかわかりませんが、まわりにふんのかたまりがあるところを見るとどうやら元気にエサを食べているようです。

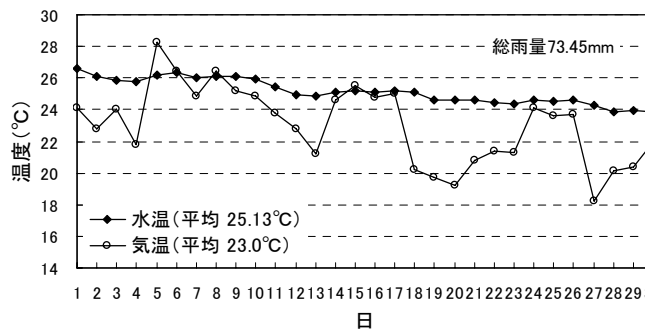
どうして今回のアムスルだよりの主役がナマコかというと、名前の中に今年の干支の「ねずみ」が入っているからです。ネズミを漢字で「鼠」と書きますが、ナマコを漢字で書くと「海鼠」なのです。こんなに動きののろいナマコが、すばしく動き回るネズミにたとえられるのは

不思議な気がします。どうやら夜になるとネズミもナマコも活発に動き始めることから、海のネズミと書くようになったようです（とはいえ、夜になっても別にナマコはすばやく動くわけではなく、多少活発にエサを食べるようになるだけなので、まだなんとなく納得できませんが）。せっかくなので名前のことをもう少し書くと、昔はナマコのことをただ単に「こ」と呼んでいたそうです。今でもそうですが、昔から日本にはナマコを煮干にしている、それを「いりこ」（熱をとおしたナマコの意味）と呼ぶようになり、それに対して生のものを「なまこ」と呼ぶようになったといわれています（珍味として有名なナマコの内臓の塩漬けの「このわた」の名も同じ由来です）。

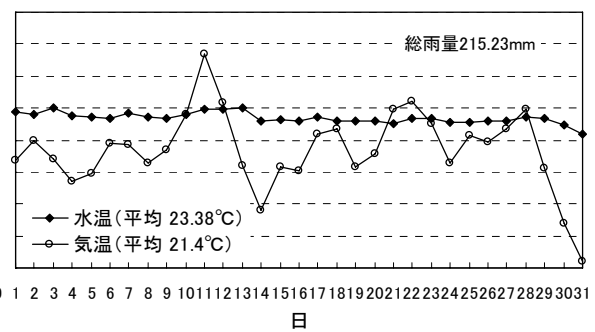
さて、煮干しでも生でも人間にはおいしく食べられてしまうナマコですが、ほかの動物には食べられないのでしょうか？あんなに動きがのろければ、簡単に食べられてしまいそうですが、実際にはあまり食べられることはありません。その理由の一つは、すでに以前に紹介したのですが、ナマコの仲間がサポニンという毒を体を持っているからです（アムスルだより No. 61）。サポニンは、たくさんいる動物の中でもナマコとヒトデからしか見つかっておらず、魚などにとっては毒であることが知られていて、日本でもナマコをすりつぶしたものや煮出した

定点観測

2007年 11月



2007年 12月



汁を使って魚をとったり殺したりしてしましました。この毒は、人間にも効くのでしょうか？ 実は、オーストラリアのナマコを食べて死亡したという記録が残っているそうです。先ほど書いたように、日本人はナマコを生で食べます。これは内地にしかないマナマコという種で、サポニンの比較的少ないものですが、どうやら調べてみると、それでも大量に食べるとあたる心配があるそうです。いりこの場合は、煮たり干したりしている過程で、サポニンが取り除かれるため大丈夫だと考えられています。沖縄で食べるナマコもけっこう毒のある種だと思いますが、きっと料理の途中で毒が抜けるのでしょう（実は、沖縄で食べられているナマコの種や料理方法がきちんとわからないので、知っている方はぜひ教えてください）。

ナマコには、別の身の守り方もあります。それは、“内臓をはき出す”という方法です。阿嘉島の海にもたくさんいるジャノメナマコやニセクロナマコの仲間をさわったりつついたりしていじめると、やがて肛門から白い糸をはき出します（写真1）。これは‘キュービエ器官’という内臓なのですが、大変丈夫な上に表面がベタベタして、ふれると手や体にくっついて人間でも大変で



す。これが魚や貝などだったら大パニックでしょう。おまけにこのキュービエ器官にはサポニンが特別多く含まれているらしく、魚にとっては口でつつくのも危険でしょう。とはいえ、すべてのナマコがキュービエ器官を持っているのかというとそうではなく、もっていないものもいます。けれども、それらは、また別のものをはき出すのです。それは何かというと‘腸’です。敵におそわれたナマコは、自分の腸を肛門などから外にはき出して切りはなし、敵が腸に気を取られている間に本体は逃げるのだといわれています。まだ、この光景を見たことはないのですが、命を守るために内臓を捨てるのは、なかなかほかの生き物にはまねのできないことでしょう。まったく、ナマコは不思議だらけです。

● 阿嘉島の海より

明けましておめでとうございます。今年、2008年が「国際サンゴ礁年」ということを知っていますか？ 世界中で、多くの人にサンゴ礁についての理解を深めてもらうためのいろいろな活動がおこなわれることになっています。今年はみなさんもテレビや新聞、雑誌などでサンゴ礁の話題を目にする機会が多くなるはずです。

