

## ハルトボヤ被囊の食用例

南里 寛治\*・小河 淳一\*・西川 輝昭\*\*

ホヤ類(脊索動物門尾索亜門)が食用とされることは、北日本を中心としたマボヤ *Halocynthia roretzi* (VON DRASCH) やアカボヤ *H. aurantium* (PALLAS) の例でよく知られている。山下(1990)は全国の水族館や水産試験場へのアンケート調査により、南日本ではこの2種のほかシロボヤ *Styela plicata* (LESUEUR) やカラスボヤ *Pyura vittata* (STIMPSON) も食用とされていることを報じている。食べ方も酢の物や塩辛のほか、南日本では味噌煮、味噌漬、味噌汁、味噌あえ、醤油漬、塩ゆでなど、多様であるという。この興味深い報告は食用部位には言及していないが、マボヤやアカボヤでの事例から連想して、その他の種でも外側の堅い皮(被囊)をはいで中の部分(筋膜体)を食べるのであろうと我々は考えていた。マボヤのさまざまな料理法を紹介した「ホヤ料理」というパンフレット(大船渡市水産課内「ホヤの会」編, 1990)でも、筋膜体だけが利用されているのである。ところが、福岡県下では古くから被囊だけが食べられていることを最近確認したので、あまり知られていないこの食習慣を簡単に紹介してみたい。

食用とされ地元で単に「ホヤ」と呼ばれているものは、ハルトボヤ *Microcosmus hartmeyeri* OKA である。この種は富山湾および房総半島以南の日本沿岸のごく浅いところから150mでいどにまで生息し、成長すれば長さ10cmをはるかに越す。エビ網などにかかることもまれではない。なお本種と酷似した標本が、オーストラリア大陸とタスマニアとの間のバス海峡から採集されており、いちおう本種に同定されている(NISHIKAWA, 1991)。

(財)福岡県栽培漁業センターの中村俊政氏によれば、福岡県玄海町の地島(じのしま)や鐘崎(かねざき)などでは、古来、このホヤの被囊を味噌漬にしたものをご

く薄く切って、酒の肴や副食として利用してきた。近年は被囊をはぐのが面倒なためこの味噌漬を作る人が非常に少なくなっているが、正月の祝い膳に欠かせないとして作り続けられているという。我々も試食したところ、非常に堅くてなかなか噛み切れないが、苦みや渋みはなく、各家庭がそれぞれ秘伝としている漬け味噌の香りが印象に残った。また、福岡市西区玄界島では、被囊だけをゆでて二杯酢で食べている。ここでは毎年3月ごろのシケのあと海岸にうちあがったこのホヤを拾っては利用してきたという。

これらの例ではいずれも、食べるのはさききのべた正月をふくめて祝いごとの際であるのは興味ぶかい。中村氏によれば、鐘崎地区では「嫁貰い」の交渉で仲人が何度も足を運ぶ習慣があるが、嫁側が最後に受諾する席にはこのホヤの味噌漬が絶対に欠かせないものであった。近年このような習慣はうすれているが、いまでも味噌漬を作っている家庭には、ときどき祝い用として分けて貰いに人が訪れるという。では、なぜ祝い用かといえば、ホヤは長寿のものであるから、とのことである。かつてマボヤに代表されるホヤ類を「老海鼠」と呼び、ナマコ(海鼠)の老成したものと考えていたらしい古事が思い出される。

最後に、この食習慣について御教示くださった中村俊政氏に深謝する。

## 文 献

- NISHIKAWA, T. 1991. The ascidians of the Japan Sea. II. Publ. Seto Mar. Biol. Lab., 35 (1/3): 25-170.  
 山下欣二. 1990. 意外な食用海産動物—過去の食習慣は残っているか—(下). 海洋と生物, 12 (1): 42-45.

\* 株式会社ベントス (〒819-11 福岡県糸島郡前原町大字有田513-1)

\*\* 名古屋大学大学院人間情報学研究所 (〒464 名古屋市千種区不老町)