

波崎海岸（茨城県神栖市）に落ちている貝殻で一番多いのは、「バカガイ」です。バカガイ *Mactra chinensis* です。ハマグリに似た比較的大型の二枚貝で、寿司ねたや刺身では「青柳（あおやぎ）」と呼ばれています。「バカガイ」は俗称ではなく正式な和名です。由来は諸説ありますが、殻が割れやすいので「破家蛤」という字が充てられたというのが正しいように思います。

次に多いのが「ツメタガイ」です。ツメタガイ *Glossaulax didyma* という巻貝です。私が幼少の頃、夢中になって集めたあの貝殻です。こちらも食用に「しようと思えばできる」らしいのですが、歯ごたえも味も劣悪で、市場に出回することはまずありません。ツメタガイは、実はどう猛な「肉食性の貝」なのです。

たくさん落ちているバカガイの殻の、ちょうど付け根のふくらんでいる部分に、小さな穴があいているのをよく見かけます。実はこれはツメタガイがあけたものです。肉食性のツメタガイは、バカガイなどの「獲物」を見つけると、外套膜で覆いかぶさり、「歯舌」と呼ばれるやすりのようなもので巧みに獲物の殻に穴をあけて、軟体を食すのです。

貝殻に丸い穴をあけるのは難しいのですが、ツメタガイの穿孔技術は見事です。こうしてきれいな穴のあいた二枚貝は、ネックレスのような装飾品を容易に作れるので、海辺で暮らしていた古代人はきっと利用したにちがいありません。

(2025年5月下旬／茨城県神栖市波崎砂丘)

