

ムラサキイガイは浦戸湾ではそれほど多くありません。本種は食用になります。しかし、足糸がじゃまになります。かつて、日本のムラサキイガイは *Mytilus edulis* とされていました。現在、*Mytilus edulis* はヨーロッパイガイという和名で呼ばれており、日本にはいないとされています。スーパーマーケットなどでムール貝の名称で売られているのが *Mytilus edulis* で、ヨーロッパの寒い地方から輸入されたものです。*edulis* はラテン語で「食べられる」という意味です。ムール貝は英語で edible mussel, すなわち「食用になるイガイ」です。



2003年8月10日灘で採集した若いムラサキイガイ。

表面はぱっとしない貝ですが、内面は厚い真珠層でおおわれます。真珠層のくぼんだ部分は閉殻筋が付着する場所です。種の識別に有効なことがよくあります。

ムラサキイガイは小さいほどずんぐりしており、親とかなり違った形をしています。殻長1 cm以下の若い個体が小さな集団を形成している様子は浦戸湾や浦ノ内湾、須崎湾でも見ることができますが、ほとんどは成長できず、若いうちに死亡します。



ムラサキイガイの内面。左上と同一時に採集した若い個体。

2004年8月25日発行 発行者：町田吉彦（理学博士，高知大学理学部教授，
四国自然史科学研究センターセンター長）

本書の内容の無断複製を禁止します。複製ならびに内容についての問い合わせは FAX 088-844-8310（町田研究室直通）をお願いします。