

マナマコ (*Stichopus japonicus*)

棘皮動物 ナマコ綱 マナマコ目 マナマコ科



アオナマコ



クロナマコ



アカナマコ(背も腹も赤い)



<名前・料理>

皮の色で、アオナマコ、クロナマコ、アカナマコとよばれますが、みんな同じ「マナマコ」です。

日本語では「海鼠」、「生子」だが、中国語では「海の人参」、英語では「海のきゅうり」とよびます。

国内では、身を三杯酢で、消化管の「このわた」と、卵巣や精巣の「このこ」を生やしおからなどで食べます。西日本では、アカナマコが縁起物として喜ばれます。



中国で売られていた乾燥ナマコ

中国では、ゆでたり干したりしたものを料理に使います。青森県からも加工品が輸出されています。

<漁業>

昔は正月前の数日間だけ、陸奥湾(むつわん)でけた網漁が行われていました。

今は10月～4月に、けた網、さし網、潜水(スキューバ)などの漁が行われています。



ナマコけた網

<特徴・生活>

石のすきまや、アマモ類(ゴモ)のかけなどにすみ、砂や泥を触手(しょくしゅ)でかきあつめて食べます。

夏に水温が高くなるとやせてきて、岩の下などで動かなくなる夏眠(かみん)という行動をとります。

4月から7月にかけて卵をうみます。そのため、青森県では5月1日から9月30日まで、ナマコをとることができません。



スゲアマモ場に集まるナマコ