



● 特集	令和7年度特別展 房総うみの幸 大百科	2
● 研究員のしごと	「沖合海底自然環境保全地域」の生物相の研究	4
● 博物館資料の紹介 1	有吉南貝塚354号跡出土埋葬関連遺物（千葉県教育委員会蔵）	6
● 博物館資料の紹介 2	ハマグリ類の標本を集める	7
● 教育普及事業の紹介	ディープに楽しむ！ 中央博	8



三方を海に囲まれた千葉県は、古くから漁業が盛んに行われ、人々は海の恵みを暮らしに取り入れ、多様な食文化を育んできました。

古くから、と述べましたが、今から遡ること約1万年、縄文時代早期には様々な海の恵みを利用していたことが貝塚から明らかになっています。千葉県は、全国で最も多く貝塚が見つかった県で、特に東京湾に面したエリアと現在の利根川水系のエリアに多く存在します。特別史跡に指定されている加曽利貝塚からは、イボキサゴ、ハマグリ、アサリなどの貝の他、魚の骨や釣り針などの漁具、アワビの形をした土器、そして貝殻で作ったアクセサリーなどが出土しています。貝塚は当時の人の生活を垣間見ることができるのみならず、当時の海岸線の場所や環境を知る手がかりともなります。

さて、縄文の昔から現在に至るまで私たちは海の

恵みを楽しんできましたが、千葉県には、実に多様な海とそこで獲れる様々な海の幸があります。例えば東京内湾は、波の静かな干潟や浅い海で、砂や泥の海底を好む生き物が暮らしています。ここで獲れる魚介類は江戸前の海の幸として食卓をにぎわせました。一方、房総半島の南部は外洋に面しており、岩礁海岸を好む生き物や外洋性の生き物が生息しています。沖合漁業で獲れる魚介類の利用も盛んです。展示では、東京内湾、安房・夷隅、九十九里、銚子と、房総半島を一周ぐりと旅するように、4つの地域に分けて、各地域の海の特徴や代表的な魚介類、そして食文化や漁業など海の利用について、また、外来種や海洋環境の変化にも触れて、海と人とのつながりを、自然科学・歴史・民俗の視点から紹介します。

房総半島一周

4つの地域をめぐる
海の幸と郷土料理



【コラム】研究員の郷土料理じまん

千葉県では日常的にイルカを食べている地域があることを知っていましたか？

銚子市とその周辺では昔から冬になるとイルカを料理して食べています。地元スーパーではイルカ肉が売られており、それを買ってきて各家庭で料理するのです。四角に切ったイルカといちょう切りの大根を醤油で甘辛く煮たもので、料理中の強烈な匂いは遠くからでも「今日はイルカだな」と分かるほど。また、ゴボウやニンジン、こんにゃくなどを入れる家庭もありました。コリコリとした脂身と硬めの赤身、醤油の良く染みた大根がご飯に合います。

浅い金属の鍋をテーブル中央に置いて、鍋料理のように家族が小皿に分け合う、懐かしい料理の一つです。

ぐるり房総 うみの幸

東京内湾から銚子まで、房総半島をぐるりと一周するように、展示でも取り上げられている4つの地域とそれぞれの地域に特徴的な海の幸や郷土料理をご紹介します。

東京内湾

— 干潟の貝と深川めし —

川からの豊富な栄養でプランクトンがよく育ち、波の穏やかな東京内湾には、かつては貝や様々な生物のすみ干潟が広がっていました。江戸時代、深川などで獲れる貝とネギなどを煮た汁物をご飯にかけた漁師のまかないが深川めしの起こりと言われています。その後、埋め立てによる干潟の減少や水質汚染により貝の生息数も激減しましたが、近年は環境保全の取り組みにより回復が期待されています。また、北米大西洋原産で、東京湾では1990年代以降に定着したホンビノスガイは三番瀬で漁獲され、新しい千葉の特産品として注目されています。



▲腰まきかごでアサリを獲っている様子(浦安、昭和44年)
撮影:吉野章郎

安房・夷隅地域

— 黒潮が育む発酵食品、鯉節 —

黒潮の影響を受けた温暖な海域で、古くから海と共に生きる文化が根付く地域です。岩礁ではイセエビやアワビ、沖合漁業ではカツオやキンメダイの漁が盛んで、捕鯨基地もあります。

たくさん獲れるカツオは鯉節に加工され、「房州節」として流通し、現在では千葉ブランド水産物に認定されています。鯉節の製造方法は、1780年ごろ紀伊国出身の土佐与市によって房総に伝えられたそうで



▲鯉節づくりのようす

す。千葉県は醤油の生産量が日本一など発酵に関する文化や産業が盛んですが、かつお節も発酵食品の一つです。

九十九里

— 広大な砂浜とイワシ漁 —

九十九里浜は日本最大級の砂浜海岸で、遠浅の海が広がる地形が特徴です。この地形を活かしたイワシ漁が盛んで、かつては「入網漁法」で大量に水揚げされました。現在も定置網漁やシラス漁が行われており、なめろう、さんが焼き、セグロイワシ（カタクチイワシ）の胡麻漬けなどの郷土料理があります。江戸中期に、食用にす



▲大日本物産図絵 上総国九十九里鰯漁之図
(三代歌川広重) 九十九里のイワシ漁の様子

銚子

— 黒潮と親潮が交わる好漁場と漁港 —

銚子沖は親潮と黒潮が交わる好漁場で、マグロ類やキンメダイ、サバなどが豊富に水揚げされ、銚子漁港は日本有数の水揚げ量を誇ります。しかしながら2022年まで12年連続で1位を記録していた水揚げ量が、2023年、2024年は2位となりました。環境の変化による漁場の変化が影響していると考えられます。

この地域に特有の郷土料理としては、コトジツノマタという海藻を乾燥させて煮溶かし、冷やし固め、酢醤油やポン酢で食べる「カイソウ」があり、県の登録無形民俗文化財となっています。



▲郷土料理「カイソウ」

研究員のしごと

「沖合海底自然環境保全地域」の生物相の研究

地域連携課長（兼）研究課長 駒井 智幸

ニュースなどでも大きく取り上げられたのでご記憶の方もいると思いますが、2010年に愛知県名古屋市で生物多様性条約（CBD）第10回締約国会議（COP10）が開催されました。この会議において採択された「愛知目標」の具体的な目標の一つとして、参加各国は2020年までに、陸域の17%、海域の10%を保護地域として保全することが定められました。愛知目標が採択された時点で、我が国が管轄する海域の保護区は8.3%しかありませんでしたが、自然環境保全法に基づき、2020年12月に新たな海洋保護区である「沖合海底自然環境保全地域」4箇所（伊豆・小笠原海溝、西七島海嶺、マリアナ海溝北部、中マリアナ海嶺・西マリアナ海嶺北部）が指定されました。これにより日本の海洋保護区の割合は13.3%となり、議長国として我が国が採択した愛知目標が達成されました。

と、ここまではお役所の説明っぽくなってしまいましたが、ざっくり言えば、指定されたはいいが、指定海域の生物相はほとんどわかっていない（特に西七島海嶺）という状況でした。そこで、2020年11月から、海洋研究開発機構が中心となり、環境研究総合推進費の助成を受けた「SII-7 新たな海洋保護区（沖合海底自然環境保全地域）管理のための深海を対象とした生物多様性モニタリング技術開発」と環境省の委託を受けた「沖合海底自然環境保全地域調査」の二つの調査プロジェクトが開始されました。上記4箇所の指定場所はいずれも深海の海山や海溝で、実際の調査海域は表1のとおりです。無人探査機「KM ROV」（図1、2）および有人潜水調査船「しんかい6500」（図3）を使って生物や海底の標本・資料を採集し、環境DNA分析も交え、どのような生物種がいるのかの調査が行われ、採集された標本の研究は現在進行形で進められています。このプロジェクトには各分類群の



図1 海洋研究開発機構 海底広域研究船「かいめい」



図2 研究船「かいめい」の無人探査機「KM-ROV」

日本を代表する研究者が多く参加し、中央博物館からは宮正樹博士（R6年度で退職）、柳研介博士（海博、刺胞動物）と私の3名が参加しました。私自身は十脚目甲殻類を担当し、乗船調査では、環境DNA分析のための採水と分析用資料作成、収集された標本の分類学的研究と環境DNA分析を進めてきました。思い

表1 沖合海底自然環境保全地域の調査年、使用調査船、および調査場所

調査年	調査船	調査を実施した保全地域	海域詳細
2020	かいめい/KM ROV	西七島海嶺、中・西マリアナ海嶺	正保海山、正徳海山、立冬海山、日光海山
2021	かいめい/KM ROV	西七島海嶺	安永海山
2022	よこすか/しんかい6500	西七島海嶺	宝永海山
2023	よこすか/しんかい6500	伊豆・小笠原海溝	第一鹿島海山
2024	よこすか/しんかい6500	中・西マリアナ海嶺、北マリアナ海嶺	立冬海山、海溝部

出せば、プロジェクトが始まった2020年はコロナ禍の最中で、乗船前には隔離のためホテルに滞在したり、特に乗船前は感染者の発生に対してピリピリしていました。一方、乗船中は環境DNA分析のための採水と資料作成が作業分担の中心だったので、無人探査機による潜航調査には参加できない時間帯もあり、うずうずしていたのを思い出します。

分類学的研究にあたっては形態学的な比較とともに、ミトコンドリアDNAのCOI遺伝子と16S rRNA遺伝子の配列データを取得し、検討を進めています。2025年4月17日には環境省と海洋研究開発機構により「沖合深海底の海洋保護区から15種の新種を発見」という報道発表がされ、これまでの研究の成果が報道されました。これらの15新種のうち、私が中心となって記載したものは6種（表2、図4A～F）、さらにこの報道発表の直後に、シンカイコシオリエビ属の2新種（表2、図4G、H）を記載する論文が公表されました。新種の他にも、分布記録が大きく更新される種の発見もあり、新たな知見が蓄積されつつあります。

沖合海底自然環境保全地域の調査では、さらに、7000歳を超える（!!）可能性がある巨大なツノサング類や、深海底のトップ・プレデターとして知られるヨコヅナイワシの新たな生息地の発見などの研究成果も発表されてきました。このような新しい知見が次々と発表されることが示すように、日本列島沖の太平洋にはいまだ調査のメスが入っていない海域が広がっています。現在進行形で進めている部分については、今後も研究成果が上がるよう、努力したいと考えています。また研究成果を展示（驚異の深海生物3）で発信すべく準備を進めているところです。

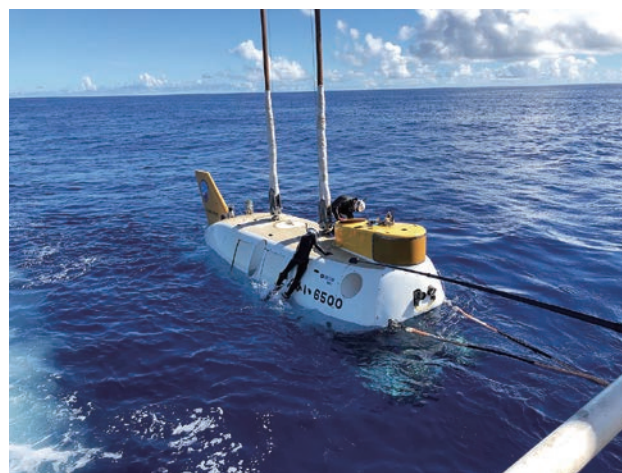


図3 潜航準備中の有人潜水調査船「しんかい6500」、母船「よこすか」より撮影

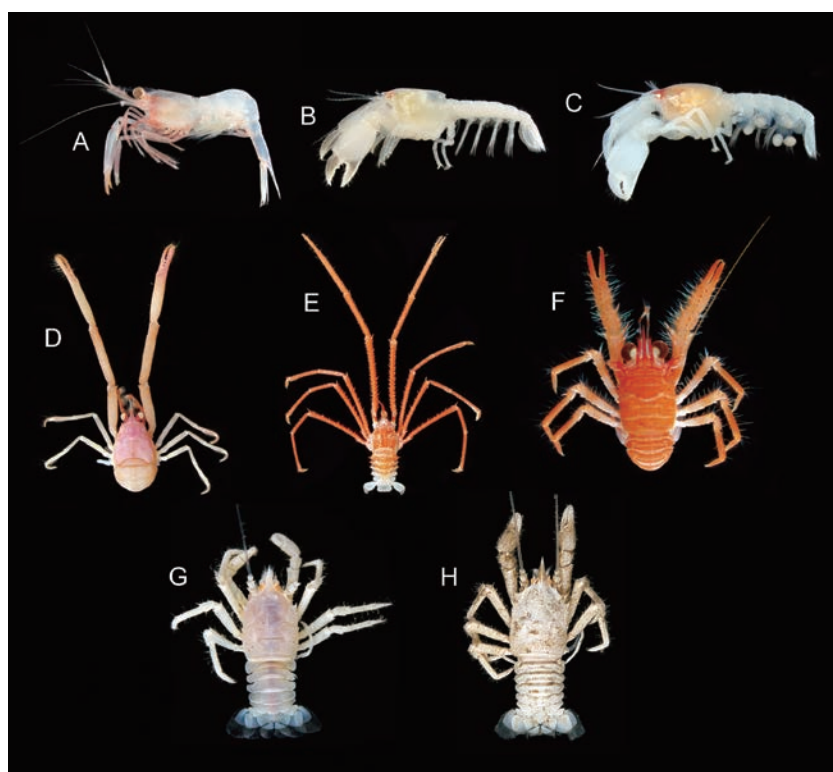


図4 沖合海底自然環境保全地域の調査で発見された十脚類の新種

- | | |
|-------------------|-------------------|
| A, ウスベニシンカイカクレエビ | B, カイザンヤドリアナエビ |
| C, カイメイヤドリアナエビ | D, リットウクモエビ |
| E, オニツノワラエビ | F, カイメイチュウコシオリエビ |
| G, チンボクシンカイコシオリエビ | H, ショウホシンカイコシオリエビ |

表2 沖合海底自然環境保全地域で発見された新種

科	学名	和名	採集地
テナガエビ科	<i>Periclimenes variabilis</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2023	ウスベニシンカイカクレエビ	立冬海山、水深642～666 m
アナエビ科	<i>Eiconaxius latirostrum</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2024	カイザンヤドリアナエビ	正保海山、水深456 m
アナエビ科	<i>Eiconaxius kaimei</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2024	カイメイヤドリアナエビ	安永海山、水深888 m
クモエビ科	<i>Uroptychus medius</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2023	リットウクモエビ	立冬海山、水深2001 m
ツノワラエビ科	<i>Sternostylus spiniger</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2023	オニツノワラエビ	立冬海山、水深657 m
チュウコシオリエビ科	<i>Gonionida kaimei</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2023	カイメイチュウコシオリエビ	正保海山、水深456.9 m
シンカイコシオリエビ科	<i>Munidopsis lignicola</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2025	チンボクシンカイコシオリエビ	正保海山、水深1901 m
シンカイコシオリエビ科	<i>Munidopsis juxtapallida</i> Komai, Tsuchida & Fujiwara, 2025	ショウホシンカイコシオリエビ	正保海山、水深1901 m

博物館資料の紹介①

有吉南貝塚354号跡出土埋葬関連遺物(千葉県教育委員会蔵)

館長 四柳 隆

有吉南貝塚は、JR外房線の鎌取駅から南西へ直線距離で約800mにある縄文時代中期の遺跡で、現在は有吉貝塚公園として市民の憩いの場になっています。公園の中には有吉日枝神社があり、鳥居の脇に「有吉貝塚」という石碑が建っています。平成8年～12年にかけて、おゆみのニュータウンを造るために発掘調査が行われました。

遺跡は、泉谷津と呼ばれる大きな谷の北側に面する標高約40mの台地の上にあり、現地に行くと台地上や斜面上部を中心に直径約130mにわたって貝殻が散っている様子がわかります。泉谷津の上流部では現在でもきれいな湧き水があり、夏にはホタルの姿も見られます。水に恵まれ陽当たりの良い南斜面に面した有吉南貝塚は、縄文時代にもとても住みやすかったに違いありません。

発掘調査は、道路になる部分と公園の園路になる部分だけで行われ、貝塚や遺跡の大部分は公園の中に手つかずのまま残っています。今回紹介する埋葬人骨は、神社西側の現在は駐車場になっているあたりで見つかりました。354号跡と名付けた竪穴住居跡の床面に、ヒジやヒザ、股関節を大きく曲げて仰向けに葬られた成人男性です(図1)。

頭には深鉢形土器が被せられ、左腰のあたりにはヘラのような形をした骨製腰飾りを着け(図2左)、その近くからはイモガイという巻貝で作った垂飾(ペンダント)が見つかりました(図2右)。被せられた土器は縄文時代中期後半の加曽利EⅠ式と呼ばれるもので、この男性が葬られた時期(約5,000年前)がわかります。普通に煮炊きに使った土器です。



図1 埋葬人骨と遺物出土状況
(画像提供：千葉県教育委員会)



図2
(左) 鯨骨製笥状腰飾り
(右) イモガイ製垂飾
(画像提供：
ともに千葉県教育委員会)

左腰に着けた腰飾りは鯨類(イルカやクジラ)の下あごの骨で作られており、上部の左右両側にヒモを通したような孔が空いています(図2左)。写真右側の孔は縁が擦り切れてしまったため少し上に空け直しています。表面には点や線を組み合わせて彫刻した繊細な幾何学的文様があり、赤く塗られていた痕がわかります。よく似た骨製品が木更津市祇園貝塚、船橋市高根木戸遺跡、鎌ケ谷市根郷貝塚と千葉県内で3点見つかったのですが、使い方がはっきりわかっていませんでした。有吉南貝塚でこの埋葬人骨が見つかったことによって、腰飾りであることがわかったのです。

近くで見つかったイモガイの垂飾は、巻貝の貝殻を輪切りにしてよく磨いて作られ、側面にはヒモを通すための孔が空いています(図2右)。こちらも使い込んで擦り切れたせいか、写真左側に新しい孔を空け直しています。威信材でもある腰飾りや垂飾はていねいに修理・再生しながら使われており、これらを着けたこの男性は、有吉南貝塚のリーダー的な存在だったと考えられます。

これらの資料は、縄文時代の鉢(甕)被葬を代表する例であり、またこれまでわかっていなかった骨製品の使い方が明らかになるなど、その価値が高く評価され、平成26年3月4日に千葉県有形文化財(考古資料)に指定されました。

博物館資料の紹介②

ハマグリ類の標本を集める

資料管理課 千葉 友樹

ハマグリ類はアジアを中心に世界で17種が知られ、食用として重要な二枚貝です。日本でよく見られるハマグリ類は、ハマグリとチョウセンハマグリ（図1）の2種です（図1）。前者は内湾に、後者は外洋に生息します。また、放流された中国産のシナハマグリや台湾産のハマグリ類が日本の漁場で見られることがあります（図1）。

ハマグリ類は豊富な化石記録を持つ二枚貝でもあります。南房総で数千年前の地層を調査すると、ハマグリ（図1）の化石が見つかります。数千年前には、現在よりも温暖な時期があったと言われています。このため、現在ではより温暖な海域（台湾や中国南部など）に生息するハマグリ類が、化石として見つかる可能性があります。南房総から採集した化石の中に、このようなハマグリ類が含まれていないか調査を始めました。

ハマグリ類は殻形態がよく似ているため、識別が難しい二枚貝です。図鑑でハマグリ類の写真を見て

も、殻の膨らみ、厚さ、殻内面の細かい特徴は把握できないことがほとんどです。標本を手にとって初めて特徴が把握できることが多いため、海外産のハマグリ類の標本が必要です。しかし、海外で貝類を採取して日本に持って帰るためには、多くの手続きと労力が必要で、簡単にはできません。そこで、博物館に収蔵されている海外産の標本を調べるとともに、業者からハマグリ類の標本を購入します。

ハマグリ類はおいしい二枚貝なので、市場で購入することもできます。特にひな祭りの時季になるとスーパーに並ぶハマグリ類の品揃えが良くなります。私には標本が並んでいるように見えます。日本産（多）、中国産（多）、台湾産（多）、ベトナム産（稀）、インドネシア産（極稀）など様々な国のハマグリ類の標本が入手できます（図1）。閉店間際のスーパーを訪れると、半額のハマグリ類の標本にありつけるかもしれません（図2）。スーパーでよく見かける台湾産のハマグリ類は、これまで日本産のハマグリや中国産のシナハマグリと混同されてきましたが、2023年に台湾の研究者によって新種記載されました。殻形態の違いは微妙ですが、日本産のハマグリより丸みがあり、中国産のシナハマグリより歯槽（二枚の殻が噛み合わさる部分）が狭い傾向があるようです（図1）。スーパーで売っているハマグリ類に新発見があるくらいなので、貝類の世界には知らないことがまだまだありそうです。

私の資料収集の基本は野外で化石を集めることですが、ハマグリ類を味わいながら、化石と比較できる現生の標本を集めることも資料収集の一環です。収集したハマグリ類の標本は、化石の研究だけではなく、現生のハマグリ類の分類学的研究や食文化の研究にも活用できるかもしれません。ハマグリ類の商品ラベル（図2）には産地や値段などの重要な情報が記載されているので、標本と一緒に保管することをおすすめします。



図1 さまざまなハマグリ類



図2 スーパーで購入した中国産のシナハマグリ

教育普及事業の紹介

ディープに楽しむ！中央博

教育普及課 須田 華那

みなさんには「推し」の博物館はありますか。中央博では「化石が大好き！」「虫を観察したい！」という子どもたちの声はよく聞こえますが、「中央博そのものを推しています！」という力強い声は稀です。県内外に多くの博物館があるなか、中央博がみなさんの「推し館」に仲間入りするために、当館ならではの楽しみ方をお伝えしたいと思っています。

ということで夏休みを目前に控えた今号では、お子さまと保護者の方向けに、中央博をディープに楽しむための行事をご紹介します。いずれも最近スタートまたはリニューアルしたものです。

中央博調査隊

「中央博調査隊」は、ミッション（課題）をクリアしながら本館の常設展示室を調査するプログラムです。全ミッションを終えた方には、「中央博名探偵」認定証と当館のグッズをプレゼントします。すべての展示室をバランスよく巡るので、これまで素通りしていた展示室でも新たな発見があるかもしれません。

新型コロナウイルス等の影響もあり、長らく休止し



図1 中央博調査隊のようす

ていましたが、今年度から本格的に復活し、毎月第2日曜日（8月を除く）に開催中です。「博物館の謎を解き明かす名探偵」というコンセプトを受け継ぎつつ、各展示室のミッションをアップデートしました。

再開後半年を経て、数々の名探偵が誕生しています。ミッションはお手軽な問題から、展示とのにらめっ



▲詳細はこちら

こが必要なものまでさまざま。挑戦をお待ちしています。

きっずスタンプラリー

本館で開催する対象行事に3回参加してスタンプを集めると、賞状とプレゼントをゲットできます。とくに、7月12日（土）からの特別展「房総うみの幸 大百科 ―千葉の豊かな海と食文化―」が開催される夏休み前後の期間はイベントラッシュです。地学や動植物、歴史文化に触れられる行事を幅広くラインナップしています。

先日見事ラリーを達成した子にインタビューしたところ、担当者が厳選したプレゼントよりも賞状のほう



図2 スタンプとカード

が嬉しかったとのこと。今年度は担当者もさらに童心に返って、プレゼントの選定に励みたいと思います。

スタンプは恐竜など昔の生きもののほか、季節や行事内容に応じたデザインが出ることもあるかもしれません。ぜひご家族やお友だちどうしでラリーにチャレンジして、夏休みの思い出に加えてください。



▲詳細はこちら

中央博がみなさんの「推し館」になるべく、職員は今日も活動しています。子どもたちにとって当館が自然や歴史、文化を知る最初の扉となることを願っています。

編集後記 平成31年3月のNo.73から6年間休刊していた『中央博物館だより』を再刊することができました。研究や資料など、ふだん皆様の目に触れることの少ない中央博物館の裏側をご紹介します。掲載していきます。次号もお楽しみに。

中央博物館だより No.74 令和7年7月発行

編集・発行 | 千葉県立中央博物館

本館 〒260-8682 千葉市中央区青葉町 955-2 TEL 043-265-3111 FAX 043-266-2481
分館海の博物館 〒299-5242 勝浦市吉尾 123 TEL 0470-76-1133 FAX 0470-76-1821
大 利 根 分 館 〒287-0816 香取市佐原ハ 4500 TEL 0478-56-0101 FAX 0478-56-1456
大多喜城分館 〒298-0216 夷隅郡大多喜町大多喜 481 TEL 0470-82-3007 FAX 0470-82-4959
<https://www.chiba-muse.or.jp/NATURAL/>

