

# 喜界島の自然

喜界島は、奄美諸島の東経130度線上に浮かぶ小さい平坦な島です。亜熱帯海洋性の気候で、隆起サンゴ礁からなるアルカリ土壌の大地からは、おいしいサトウキビや香り豊かなゴマなどが収穫されます。

青い空・エメラルドグリーン的大海・緑の野山に包まれる中、鳥がさえずり、蝶が飛び交い、夜にはこぼれんばかりの星たちに出会えます。毒蛇ハブがいないため、これらの自然と十分にふれあうことが出来るのも魅力の一つです。

島の生活では、自然の恵みが常にあり、パイナップルや島バナナなど亜熱帯性の自生植物、魚貝や海藻などが食卓をにぎわします。また在来柑橘が多いことも特徴で、素朴な味のおいしい島ミカンが数種あり、“柑橘類のガラパゴス”とも形容されています。その中から、島人に恵みを与えてくれる海や野山の幸の一部を紹介します。

自然と作物と季節のカレンダー  
食用野草図鑑・有毒植物一覧  
ハサー図鑑  
島ミカン図鑑  
在来作物図鑑  
魚貝図鑑

# 自然と作物と季節のカレンダー (一部紹介)

新暦

※【 】は方言呼び

<p>1月</p>	<p>◇正月が終わるとすぐにサトウキビ農家は伐採を再開。                  ◇田イモ【ウム】が旬の時期。                  ◇自生のハマカブラ【スンカー】の花(菜の花の一種)が畑を覆う。                  ◇2月頃にかけては北風【ニシカジ】が吹いて寒い。                  一番寒い頃に干し大根を作ると出来上がりがよい。                  ◇ヒカンザクラ(別名:カンヒザクラ)が満開。</p>			
<p>2月</p>	<p>◇タンカンの収穫が始まる。                  ◇海の岩場に海苔【ヌウイ】が生えてくる。                  ◇ロクガツミカン【フスー】が美味しくなる。                  ◇【シークー・ムニハー】が美味しくなる。</p>			
<p>3月</p>	<p>◇スイバ(別名スカンボ)が見られる。                  ◇サトウキビの春植えの時期。                  ◇海の岩場にアオサ【アーサー】が生えてくる。                  ◇4月にかけて、在来そら豆【トーマミー】が収穫の時期。</p>			<p>アオサ【アーサー】摘み</p>
<p>4月</p>	<p>◇サトウキビの伐採・収穫が終わる。                  ◇カブチー・カーブチー【クリハー】の花が咲く。                  ◇海辺などにテッポウユリ【島ユリ】が咲く。                  ◇野原にグラジオラス【イチレツバナ】の花が咲く。                  ◇海開き。                  ◇シマアザミの薄紫の花が咲く。                  ◇野山にヤマグワ【カーギー】の実が熟れる。                  台風の後にも実がつく(8~9月頃)。</p>			
<p>5月</p>	<p>◇野山に野イチゴが熟れる。                  ◇桃太郎トマトが市場に出回る。                  ◇連休の頃、平家森にイジュの花が咲く。                  ◇連休が終わると、そろそろ梅雨【ナガシ】。                  ◇ゴマの種まきの時期。                  ◇野原にヨモギの若葉が芽吹く。                  ◇デイゴの赤い花が咲く。</p>			
<p>6月</p>	<p>◇初夏~秋、テンニンギク【特攻花】が咲く。                  ◇梅雨の一番うっとうしい時期。                  ◇オオゴマダラの黄金のサナギや羽化が見られる。</p>			

気象状況や自然環境の変化などにより、昔の時節と違うかも知れませんが、今の様子です。

新暦

※【 】は方言呼び



7月	<p>◇田イモの茎【フワイ】が旬の時期。                  ◇梅雨が上がり、入道雲【タカタロウ】が立つ。                  ◇マンゴーやパッションフルーツが市場に出回る。                  ◇大潮の月夜、海辺ではオカヤドカリの放仔<small>ほうし</small>（お産）がある。</p>			
8月	<p>◇サトウキビ畑では散水装置スプリンクラーが稼動中。                  ◇7・8・9月は台風の季節。                  ◇サフランモドキ（別名ゼフィランサス）が咲く。                  ◇9月にかけてゴマの収穫期。刈り入れが始まる。</p>			
9月	<p>◇8・9・10月はサトウキビの夏植えの時期。                  ◇島バナナは夏場がおいしい時期。                  ◇バンジロウ（別名グアバ）の実が熟れる。                  ◇ソテツの実が朱赤に色づく。運動会で、玉入れの玉に使う。                  ◇在来にんにく【ヒルの種】の種まきの時期。                  ◇在来そら豆【トーマミー】の種まきの時期。                  ◇彼岸花（別名マンジュシャゲ）が咲く。                  ◇フヨウ（芙蓉）の花が咲く。</p>			
10月	<p>◇夜の磯では、釣り人達が、秋の味覚リュウキュウハタンポ【ウフミ】釣りに出かける。                  ◇畑やあぜ道に、ハマカブラ【スンカー】の若葉が自生する。9～1月頃まで食用に利用できる。                  ◇野山に、エビズル【ヤマブドウ】の実が熟れる。                  ◇カブチー・カーブチー【クリハー】が美味しくなる。</p>			
11月	<p>◇ケラジミカンが美味しくなる。                  ◇せみ【アササー】がまだ鳴いている。                  ◇野山ではススキ【グシチャー】の穂が出揃う。                  ◇サトウキビが穂を出し始める。                  ◇野山にツワブキの黄色い花が咲く。</p>			
12月	<p>◇サトウキビの伐採・収穫が始まる。                  ◇メロンが市場に出回る。                  ◇九年母<small>くねんぼ</small>【トーカー】が美味しくなる。                  ◇在来にんにくの葉【ヒル】が旬の時期。                  ◇黒砂糖の新糖【ミーザター】が市場に出回る。                  ◇リュウキュウアサギマダラが越冬のために多く飛来する。</p>			

喜界島  
自然の

# 食用野草図鑑 (一部紹介)

	和名	ツルナ (ハマミズナ科)
	旬の時期	冬～春 (通年自生)
	自生場所	海辺など
	特徴	日差しが強い時期は夏枯れするか、葉が硬くなる。 若葉と軟らかい茎先を摘む。
	和名	ボタンボウフウ (セリ科) 【方言名：サクナー】
	旬の時期	冬～春 (通年自生)
	自生場所	海辺など。
	特徴	独特の苦味が美味。
	和名	ホソバワダン (キク科) 【方言名：ニガナ・アマナ】
	旬の時期	冬～春 (通年自生)
	自生場所	海辺など。
	特徴	日差しが強い時期は夏枯れするか、葉が硬くなる。 葉をちぎると白い汁が出る。少し苦味がある。
	和名	シマアザミ (キク科)
	旬の時期	冬～春
	自生場所	海辺など
	特徴	トゲがあり、春先に薄紫の花が咲く。
	用途	ゆでて水にとって使う。(人によっては喉がイガイガする) 和え物・炒め物・汁の実など色々と使える。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p style="text-align: center;">白和え                  卵とじ                  ピザの具</p>
	用途	新芽を摘んで、天ぷら・酢みそ和えに。 開いた葉は、細く切って塩もみをし、 サッと水洗いすると、色々な料理に 使いやすい。 <div style="text-align: right;">  <p>天ぷら</p> </div>
	用途	軟らかい葉を千切りにし、 塩でもんで水洗いをして使う。 <div style="text-align: right;">  <p>白和え</p> </div>
	用途	大きい葉は、トゲの葉部を切り落とし、中心の葉脈を使う。 塩漬け保存。使う時は塩抜きをして、佃煮や炒め物などに。 根はキンピラやしょうゆ漬けに。

	名前	ツワブキ (キク科) 【方言名：フチィ】
	旬の時期	春 (通年自生)
	自生場所	どこにでもある。
	特徴	木陰のものが、茎が柔らかい。
	用途	<p>茎は、ゆでて外皮をおき、一晩ほど水にさらしてあく抜きをしてから使う。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p style="text-align: center;">佃煮                      煮物                      炒め物</p>
	名前	ミツバ (セリ科) 【方言名：ミツチュパー】
	旬の時期	春 (通年自生)
	自生場所	湿り気がある日陰
	特徴	市販のものより葉が大きく硬い。 生育環境 (日陰・湿・土など) が減り、少なくなっている
	用途	天ぷら・薬味
	名前	ノビル (ユリ科) 【方言名：ニビラー】
	旬の時期	春
	自生場所	どこにでもある。
	特徴	球根から葉まで使える。ツーンと鼻をつく香りがあり、美味。
	用途	塩でもんで水洗いをして、和え物や炒め物などに使う。
 	呼び名	ハマカブラ (アブラナ科) 【方言名：スカー】
	旬の時期	9～1月頃
	自生場所	畑やあぜ道 (除草剤が散布されていることがあるので注意)。
	特徴	この時期にしかない貴重な野菜。
	用途	<p>塩でもむ、またはゆでる。 和え物・炒め物などに。</p> <div style="text-align: right;">  <p>和え物</p> </div>

 	和名	ミツバハマゴウ（クマツヅラ科）【方言名：ポー】
	旬の時期	年中（通年自生）
	自生場所	集落から山にかけて
	特徴	野生のハーブで高さが2～5m。花は薄い青紫色で6～9月頃開花。昔は、小枝でほうきを作った。 <span style="font-size: 2em;">[</span> 海辺に自生するハマゴウは匂いが強いので、昔は、燃やして蚊除けにしたという。 <span style="font-size: 2em;">]</span>
用途	葉をちぎってお湯を注ぐと、簡単ハーブティーに。実と葉は、肉料理のスパイスとして利用できる。	

## その他、食用にできる野生植物より一部紹介

和名	科名	食用部位
ハマダイコン	アブラナ科	葉
オオバコ	オオバコ科	葉
ムラサキカタバミ	カタバミ科	シュウ酸が多いので過食注意。
オニタビラコ	キク科	若葉
コシロノセンダングサ（別名：シロバナセンダングサ）		葉
ノゲシ（別名：ハルノノゲシ）		葉
ヨモギ		葉
クサギ	クマツヅラ科	新芽・若葉
ヤマグワ	クワ科	果実・葉
台湾ソクズ	スイカズラ科	果実・新芽
スベリヒユ	スベリヒユ科	新芽・若葉
スマレ	スマレ科	花・若葉
マツバゼリ	セリ科	葉
スイバ（別名：スカンポ）	タデ科	シュウ酸が多いので過食注意。
ナワシロイチゴ	バラ科	果実
ハウロクイチゴ		果実
イヌビユ	ヒユ科	若葉
バンジロウ	フトモモ科	果実
エビズル	ブドウ科	果実
ノカンゾウ	ユリ科	花卉・若葉

# 有毒植物一覧 (一部紹介)

●喜界島には食用になる野草が多くありますが、有毒なものもあるので気をつけましょう。

- ・よくわからない植物は絶対に採らない、食べない。
- ・野草を採る時は、食べられるものの中に、有毒植物が混ざらないように注意する。
- ・除草剤散布場所や疑わしい場所では絶対に採らない。

和名	科名	
ハゼノキ (別名:ハゼ)	ウルシ科	
キョウチクトウ ①	キョウチクトウ科	
キバナキョウチクトウ ②		
ミフクラギ (別名:オキナワキョウチクトウ)		
アリアケカズラ		
ヒメアリアケカズラ		
ニチニチソウ		
プルメリア		
ホウライカガミ		
センニンソウ	キンポウゲ科	
オオムラサキシキブ	クマツヅラ科	
キケマン	ケシ科	
クワズイモ	サトイモ科	
ムサシアブミ		
サンゴジュ	スイカズラ科	
センダン	センダン科	
ソテツ	ソテツ科	
イジュ ③	ツバキ科	
ツツジ各種	ツツジ科	
トウダイグサ	トウダイグサ科	
ショウジョウボク (別名:ポインセチア)		
ショウゾウソウ		
トウゴマ (別名:ヒマ)		
タバコ	ナス科	
キダチチョウセンアサガオ		
ノウゼンカズラ	ノウゼンカズラ科	
ハマオモト (別名:ハマユウ)	ヒガンバナ科	
タマスダレ		
ヒガンバナ (別名:マンジュシャゲ)		
ショウキズイセン ④		
サフランモドキ (別名:ゼフィランサス)		
ルコウソウ	ヒルガオ科	
ギンゴウカン (別名:ギンネム)	マメ科	

## ハサー図鑑 (一部紹介)

※ハサー：方言で食べ物を包む葉のこと。通年で自生している。

 	和名	クマタケラン (ショウガ科)
	葉の方言名	ナガハサー・ムッチーハサー
	自生場所	山よりも集落に多い。家の敷地内にあるのが喜界島の特徴。
	採取の注意	ゲットウと混同されがち。特徴を参照。
	特徴	<p>◇葉は軟らかく丈夫で、爽やかな芳香がある。</p> <p>◇花枝は、元の方から半ばまでは直立し、先端付近は下垂している。花は5月頃に咲く。</p> <p>◇実は球形だが結実しにくい。</p>
葉の用途	<p>◇喜界島では餅を包む葉として使う。</p> <p>フツムッチー (★24～25ページ参照)</p> <p>◇お菓子を巻いたり料理の下に敷いたりと盛り付けに使う。</p>	
 	和名	ゲットウ (ショウガ科)
	葉の方言名	ヤマハサー・サネン
	自生場所	集落よりも山に多い。
	特徴	<p>◇葉は質厚く光沢があり、匂いはクマタケランより強い。</p> <p>◇花枝は元の方から下垂している。花は5月頃に咲く。</p> <p>◇実は紡錘状楕円形。</p> <p>◇沖縄方面では、ゲットウの葉で餅を包む。</p>
	葉の用途	<p>◇ハサームッチーに (★54～55ページ参照)</p> <p>◇料理やお菓子の下に敷く。</p> <p>◇昔は、食べ物を包むのに使った。</p>
 	和名	オオバギ (トウダイグサ科)
	葉の方言名	マルハサー・マヤガサー・トーフンギー
	自生場所	山にあるものは、巨木で、樹形は傘型。写真① 集落にあるものは、それ程大きくならず、葉が大きい。写真②
	採取の注意	<p>◇餅などを包むときは、大きい葉を選ぶ。写真②</p> <p>◇緑が濃すぎる葉は苦味が強いため採らない。</p>
	特徴	<p>◇クマタケランより防腐効果があるといわれている。</p> <p>◇餅を包んで蒸すと薄茶の色が付き独特の芳香が移る。</p> <p>◇乾燥すると、葉が餅についてはがしにくい。</p>
葉の用途	<p>◇ハサームッチーに (★54～55ページ参照)</p> <p>◇料理やお菓子の下に敷く。</p> <p>◇昔は、食べ物を包むのに使った。</p>	
	和名	サツマサンキライ (ユリ科)
	葉の方言名	サンキラー・サンキランパー・カカランパー
	自生場所	山
	採取の注意	茎にまばらにトゲがあるので気をつける。
	特徴	利用頻度は少ない。
	葉の用途	フツムッチーに

# 島ミカン図鑑 (一部紹介)

	果樹名	カブチー・カーブチー
	方言名	クリハー・シマミカン
	時 期	10～11月頃
	特 徴	島ミカンの代表格。柑橘本来の素朴な味が魅力。運動会や島遊びには持ち寄って食べる。クリハーの時期、島人は、食べ出したら止まらない。
	果樹名	ケラジミカン
	方言名	ケラジミカン
	時 期	10～2月頃
	特 徴	喜界島の「花良治(けらじ)集落」が原産で、種が殆どなく、青い果皮の爽やかな香りが特徴。この時期(10月頃)の黒糖焼酎は、青い果皮ごとスライスしたケラジを入れて香りを味わいながら飲む。2月頃まで樹上におくと果皮は黄色くなり、また違う果実の美味しさが味わえる。
	果樹名	クネンボ(九年母)
	方言名	トークー・トンニハー
	時 期	12～2月頃
	特 徴	幻のミカンといわれる。昔は、鏡餅の上に九年母が置かれた。
	果樹名	ロクガツミカン(六月蜜柑)
	方言名	フスー
	時 期	2～3月頃
	特 徴	島ミカンの中でも、独特の香り・甘味・酸味があり人気がある。マーマレード・ゼリー・ドレッシング・ポン酢など柚子のような利用ができる。へたの緑は星型で、果実下はおへそ(方言でフス)のよう。
	果樹名	(果樹の専門書にも記載がない)
	方言名	シークー・ムンニハー・マンニハー・マンニクー
	時 期	2～3月頃
	特 徴	同時期のフスーにおされ、食べられず樹上に残ることが多いが、香りが良くおいしい。独特な香りは、アロマ・エッセンシャルオイルで有名なイタリアのベルガモットオレンジと香りが似ている。






◇喜界島には在来柑橘が多く、庭先や畑で植栽され大切に管理されています。どの果実も原種に近いので、小玉の割に種が大きくて多いですが(ケラジミカンは種が殆どない)、爽やかな甘さ・独特の香りが特徴です。最近では、病虫害の広がりにより、在来柑橘の消失が危惧され、町条例で全柑橘類の木・苗・枝の持ち出しや持ち込みを禁止するなど、保存への取り組みが推進されています。

※カンキツグリーンング病などの病虫害が発生すると、法律(植物防疫法)により、柑橘類の苗木・穂木の移動が規制される。

◇カブチー(クリハー)とケラジミカンの青い果皮には、「ポリメトキシフラボノイド」が多く含まれていることがわかりました。これは、有名になった沖縄県の「シクワシャー」に含まれる成分と同じで、抗ガン・抗アレルギー・抗動脈硬化作用などがあるそうです。果皮を含めた活用が期待されます。

# 在来作物図鑑 (一部紹介)

<p>「トーマミー」</p>	<p>方言で、在来のそら豆をトーマミーという。 自家栽培されており、収穫は4月頃で、旬の時期に市販されている。</p>
	<p>&lt;料理用途&gt;          ◇おつまみやお茶請けに。          ◇つぶして黒糖と混ぜ合わせる。(マミムッチー・マミワイー)          ◇そら豆スープ          ◇コロッケ          ◇かき揚げ          ◇サラダ          ◇そら豆あんを作って和菓子に          ◇豆ご飯          ◇実の薄皮は、乾燥させ煎ってお茶として使う。</p> <p>※若葉は、和え物・炒め物・汁の実などに利用できる。</p>
	<p>&lt;種の確保と保存&gt;          ◇種にする分はサヤが黒くなるまでおいて収穫。          サヤから取り出し、天日で乾燥後に保管する。9月頃に種まきをする。          ◇乾燥した豆で、フライビーンズやりんかけ豆などが作られる。</p> <p>※収穫後、畑に残った茎などは、耕すときに土と一緒にすき込むと肥やしになる。トーマミーは無駄がない。</p>

<p>「島ガッコウ」</p>	<p>方言で、ラッキョウのことをガッコウという。 収穫は5月頃。島ラッキョウは、市販のものより小さく、辛味が強い。</p>
	<p>&lt;料理用途&gt;          掘りおこしたラッキョウは、保存用の漬物にする。          また旬の野菜として、炒め物・和え物・天ぷらなどにも使う。</p>     <p>炒め物                      和え物                      かき揚げ</p>

## 「ウム」と「フワリ」

方言で、田んぼで作る在来イモを「ウム（ターウムー）」、その茎を「フワリ」という。水の豊かな集落（川嶺・浦原・花良治・大朝戸・西目など）で栽培されており、ウムの田んぼを方言でウンダーという。ウムは冬、フワリは夏の食材で、旬の時期に市販されている。

ウム

水洗い



フタをして軟らかく煮る



煮上がり(★20～21ページ参照)



※生イモを扱うときは、手がかぶれたりかゆくなったりするので、手袋をする。

栽培の様子



土の中にある茎の根元が次々と株分かれして（分けつ）大きくなり、ウムが育つ



1～3月はウムの収穫期（上下は切り落とす）



切り落とした上部を植える



6～9月はフワリの収穫期。茎を刈り取る。

皮をおき、長いので適当に折る。食べやすい長さに切り、塩を少々入れてゆでる。酢みそ和え・炒め物・天ぷら・みそ汁・お粥の具などに使う。

※皮をむく時は、手がかぶれたりかゆくなったり、アクが飛び散るので、手袋・エプロンをする。

フワリ



ゆでたものを色々な料理に使う





















フワリそうめん

※どの魚も、揚げ物や煮付け等に出来ます。

# 魚貝図鑑① (一部紹介)

 <p>和名：キホシスズメダイ 方言名：クルピラー 大きさ：10cm 前後 食べ方：揚げ物・他 特徴：骨までカラッと揚げて酢漬けにするとおいしい。</p>	 <p>和名：リュウキュウハタンポ 方言名：ウフミ 大きさ：15cm 前後 食べ方：みそ汁・揚げ物・煮付け 特徴：秋の味覚の代名詞。10月頃が旬（夜釣り）。</p>	 <p>和名：シマハギ 方言名：エーミー 大きさ：25cm 前後 食べ方：揚げ物・他 特徴：脂が少なく淡白。</p>
 <p>和名：カンモンハタ 方言名：ニバンガー 大きさ：20cm 前後 食べ方：魚汁・煮付け・揚げ物・他 特徴：</p>	 <p>和名：クサヤモロ 方言名：ムルー 大きさ：30cm 前後 食べ方：刺身・煮付け・魚みそ・他 特徴：</p>	 <p>和名：クマザサハナムロ 方言名：アカウルミ 大きさ：25cm 前後 食べ方：揚げ物・魚みそ・他 特徴：</p>
 <p>和名：オキナメジナ 方言名：クンユ・クンジュ 大きさ：40cm 前後 食べ方：煮付け・他 特徴：釣り魚の中でおいしい魚。</p>	 <p>和名：ヒメダイ 方言名：マツヌユ 大きさ：50cm 前後 食べ方：刺身・揚げ物・他 特徴：マツヌユ（オオヒメ・ヒメダイ）は島の高級魚。</p>	 <p>和名：(アイゴ類) 方言名：マテー 大きさ：25cm 前後 食べ方： 特徴：ヒレに毒トゲがあるので注意。</p>
 <p>和名：テングハギ 方言名：ツヌー・トゥヌー 大きさ：60～70cm ほど 食べ方：揚げ物・他 特徴：尾の根本にトゲが2つあるので注意。</p>	 <p>和名：ニセカンランハギ 方言名：ハバサー 大きさ：30cm 前後 食べ方：揚げ物・他 特徴：尾の根元にトゲが1つあるので注意。臭みがある。</p>	 <p>和名：(ダツ類) 方言名：ナガノー 大きさ： 食べ方：揚げ物・他 特徴：夜間、光に向かって突進する性質があるので注意。</p>

 <p>和名：ニジハギ 方言名： 大きさ：25cm 前後</p>	 <p>和名：ヒレナガハギ 方言名： 大きさ：25cm 前後</p>	 <p>和名：サザナミハギ 方言名：フッカー・フスクー 大きさ：25cm 前後</p>
 <p>和名：オヤビッチャ 方言名：ヒチ・ヒキー 大きさ：15cm 前後</p>	 <p>和名：イソゴンベ 方言名：ツッシー・トウッシー 大きさ：15cm 前後</p>	 <p>和名：ヨスジフエダイ 方言名： 大きさ：25cm 前後</p>
 <p>和名：タカサゴ 方言名：ウルミ 大きさ：30cm 前後</p>	 <p>和名：ニセタカサゴ 方言名：ウルミ 大きさ：30cm 前後</p>	 <p>和名：ササムロ 方言名：オオウルミ 大きさ：30cm 前後</p>
 <p>和名：ウメイロモドキ 方言名：ウルミ 大きさ：35cm 前後</p>	 <p>和名：ミナミイスズミ 方言名： 大きさ：30～50cm ほど</p>	 <p>和名：テンジクイサキ 方言名： 大きさ：30～50cm ほど</p>
 <p>和名：オジサン 方言名：ハタースー 大きさ：30cm 前後</p>	 <p>和名：アオダイ 方言名：ホタ 大きさ：40～50cm ほど</p>	 <p>和名：ヒメフエダイ 方言名： 大きさ：50cm 前後</p>
 <p>和名：ナンヨウカイワリ 方言名： 大きさ：50cm 前後</p>	 <p>和名：ロウニンアジ 方言名： 大きさ：50cm 前後</p>	 <p>和名：アオノメハタ 方言名：ニバリ・ニバイ 大きさ：40cm 前後</p>

※どの魚も、揚げ物や煮付け等に出来ます。

## 魚貝図鑑② (一部紹介)

 <p>和名：マダラハタ 方言名：ニバリ・ニバイ 大きさ：30～50cmほど</p>	 <p>和名：ヤイトハタ 方言名：ニバリ・ニバイ 大きさ：1mほど</p>	 <p>和名：マハタ 方言名：ニバリ・ニバイ 大きさ：90cm前後</p>
 <p>和名：スジハタ (スジアラ) 方言名：ハージン 大きさ：50～100cmほど</p>	 <p>和名：バラハタ (※シガテラ中毒) 方言名： 大きさ：50～70cm</p>	 <p>和名：キツネブダイ 方言名：イラブチー 大きさ：60cm前後</p>
 <p>和名：ナンヨウブダイ 方言名：イラブチー</p>	 <p>和名：イロブダイ (オス) 方言名：イラブチー</p>	 <p>和名：イロブダイ (メス) 方言名：イラブチー</p>
 <p>和名：イチモンジブダイ 方言名：イラブチー</p>	 <p>和名：ハゲブダイ 方言名：イラブチー</p>	 <p>和名：(ブダイ類) 方言名：イラブチー</p>
 <p>和名：コブシメ 方言名：ヒブシミ</p>	 <p>和名：アオリイカ 方言名：ミズイカ</p>	 <p>和名：アカイカ 方言名：バカイカ</p>
 <p>和名：シマイセエビ ★エビ類は5/1～8/20は禁漁期間</p>	 <p>和名：ゴシキエビ ★エビ類は5/1～8/20は禁漁期間</p>	

※シガテラ中毒：サンゴ礁にすむ魚類によって起こる食中毒の総称。シガテラ毒素の起因となるものが食物連鎖によって移行・蓄積する中で毒化する場合があると考えられている。毒性は、個体差・地域差・季節差が大きい。

 <p>和名：ハナビラダカラ 方言名：シルスビー 大きさ：殻長2～3cmほど 食べ方：貝汁・かき揚げ・他 特徴：実の取り出し方は、28頁を参照。</p>	 <p>和名：ハナマルユキ 方言名：クルスビー 大きさ：殻長3～4cmほど 食べ方：貝汁・かき揚げ・他 特徴：実の取り出し方は、28頁を参照。</p>	 <p>和名：ハチジョウダカラ 方言名： 大きさ：殻長7cmほど 食べ方：刺身・他 特徴：大型のタカラガイ。</p>
 <p>和名：イボアナゴ 方言名：インニューミーガヤー 大きさ：殻長8cmほどまで 食べ方：刺身・他 特徴：</p>	 <p>和名：ヒザラガイ 方言名：クンマー 大きさ：体長10cmほどまで 食べ方：29頁参照 特徴：</p>	 <p>和名：イソアワモチ 方言名：ホーミー・ポーミー 大きさ：体長8cmほどまで 食べ方：酢みそ和え・炒め物・他 特徴：</p>
 <p>和名：ヤコウガイ 方言名：ヤクゲー 大きさ：殻高15cmほど 食べ方：刺身・他 特徴：殻は装飾品として利用。</p>	 <p>和名：チョウセンサザエ 方言名： 大きさ：殻高4cmほど 食べ方：刺身・他 特徴：</p>	 <p>和名：(シャコガイ類) 方言名：シャコガイ 大きさ： 食べ方：刺身・酢の物・他 特徴：</p>

●サンゴ礁のきれいな海には、危険な生き物もいます。

- ・ツノやトゲが突き出ている魚。
- ・噛んだり刺したりする魚貝。
- ・毒トゲを持つ魚，ウニ，ヒトデ。
- ・食中毒を起こす魚貝やカニ。
- ・触手にある刺胞に毒を持つ，クラゲやイソギンチャクなど。



危険なものや有毒生物の特徴・生態なども知識として持ち、十分に気をつけながら、釣りをしたり魚をさばいたり、潮干狩りや海水浴を楽しみましょう。

# 島

をもっと

# 楽

しむ!

## りゅう き さん ざ しょう 隆起珊瑚礁の島

喜界島は、現在でも年間平均2mm隆起しており、その隆起速度は日本一といわれています。

亜熱帯特有の色とりどりの魚と珊瑚礁，地上とは違う別世界が広がる海中の一部を紹介します。

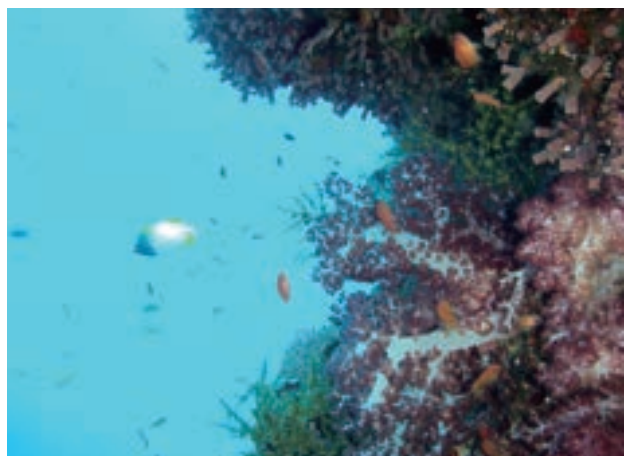
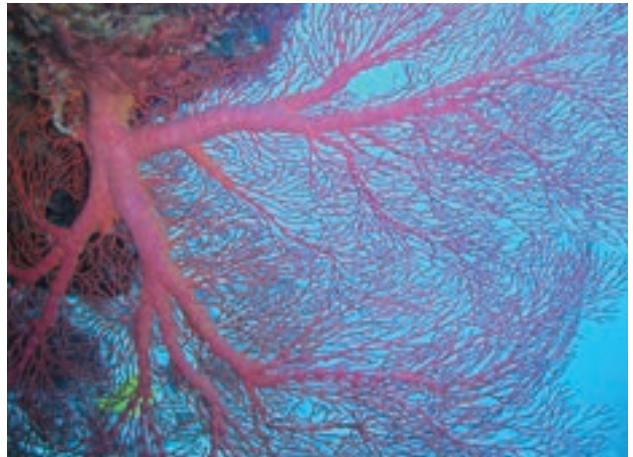


Photo by ヨネモリダイビングサービス

Photo by 植村 満