

**Q：食べられるかどうかを入れてほしい。**

A：ご質問ありがとうございます。なかなか難しい質問ですが、生きものに対して人間がこれを食べられるかどうか、という質問はどんな生物に対しても良くある質問の一つです。基本的な回答としては、その生きものを人間が食べたときに、食べたその人が腹痛、下痢、中毒など病的状態に陥らなければ「食べられる」という回答になります。美味しいと感じるか、不味いと感じるかは個人差があります。そのような意味では、ほとんどの貝類は食べられます。具体的に、岐阜市に生息する陸貝については食べられます。大型のマイマイ類であればいわゆるエスカルゴに似たような食感や味がします。岐阜市の淡水貝も食べられます。例えば稀少二枚貝はシジミに似たような食感や味ですし、イシガイやドブガイはかつては食べられていました。イシガイは身が固いので、琵琶湖などでは今でも佃煮にして食べます。大型のドブガイ類は水分が多すぎてあまり美味しくありませんので、家畜用の飼料にされています。タニシ類は昭和時代まで食べられていました。ですので淡水巻貝は似たような食感・味ですが、あまり美味しいものではありませんし、加熱不十分な食べ方では寄生虫感染の心配があります。

**Q：歩いた後がキラキラ光るのはナメクジでしょうか？**

A：キラキラ光るのはナメクジだけではありません。基本的にほとんどの陸貝の這い跡は光ります。キラキラは粘液が乾燥したものです。極めて一部の例外を除いて、ナメクジも殻を持つ陸貝も粘液をもちます。つまりナメクジも殻を持つ陸貝も這い跡は光ることになります。この粘液があることで、例えば剣山の針山の上や切れ味抜群のナイフや刀の上を這い回ることが出来ます。