

橋詰和慶先生プロフィール

橋詰和慶先生は平成 2 年(1990 年)に東邦大学理学部生物学科を卒業後、平成 8 年(1996 年)に東京水産大学大学院水産研究科資源育成学専攻博士後期課程で博士(水産学)を取得されました。現在は戸板女子短期大学食物栄養学科で准教授をされています。

これまで貝類における筋肉及び内臓部分の一般成分の分布に関する研究のほか、江戸川区子ども未来館や公益財団法人 えどがわ環境財団との共同研究として、荒川河口域および江戸川支流の左近川に生息するヤマトシジミの生態、食品学的な研究をされています。

2020 年 4 月現在、国際学会誌の Pacific Science を含む 16 報の論文・書籍を発表されています。

橋詰和慶 2019 極彩色で金属光沢となる甲殻類プランクトン、海洋と生物 41 (6):.555-560.

橋詰和慶・鑪迫 典久 2018 東京湾三番瀬に侵入した米国由来のホンビノスガイ (*Mercenaria mercenaria*) の個体群動態について、戸板女子短期大学研究年報 60:9-15.

Hashizume, K., Kohata, K., Nakamura, Y., Morita, M.. and Tatarazako, N.. 2012 Life history characteristics of the surf clam *Macra veneriformis* (Bivalvia: Veneroida) on the sandy tidal flat of Tokyo Bay, Japan. Pacific Science 66 (3): 335-346.

橋詰和慶 2020 第三章栄養素の役割 第 I 部第 1 章 栄養の概念(p.2)、第 I 部第 2 章摂食行動(p.4-5)、第 I 部第 4 章 糖質の栄養の実験 2・実験 3(p.10-15)、栄養学の歴史(裏表紙)渡邊早苗・山田和彦編著『栄養士養成課程のための「栄養学実験実習・演習—基礎と応用—」第 4 版』、建帛社

近年の研究テーマ

「ホンビノスガイの生態的事象と体成分の季節変化の検証」

北米原産の外来種として知られるホンビノスガイは欧米ではクラムチャウダーの材料として馴染み深く、ときに 10 cm 近くになる大型二枚貝です。近年多くの二枚貝の漁獲が減少していますが、ホンビノスガイはむしろ増加しつつあります。本種の筋肉に富んだ肉質はだしに限らず様々な料理に利用することができ、近年、マスコミで取り上げられることもあって国内での需要は高まりつつあります。しかし、この貝が日本で定着したのは今世紀に入ってからで、この貝の国内での産卵期・成長期・旬の時期などといった基本的知見の多くはまだ未解明のままです。遊離アミノ酸組成、水分、脂

質、そしてグリコーゲン含量の季節変化など一連の食品化学的な研究は皆無の状況です。

そこで、ホンビノスガイの旬の時期が成長や産卵など生態的事象とどのように関わり、またどのような体成分の変化を伴っているかに着目しつつ研究が進められています。多くの水産物では移動等により全季節を通じて試料を集めることが難しくそのような研究が困難ですが、本種では毎月の試料採取が容易です。外来種という悪いイメージもあり今は安価に売られていますが、本研究を通じてその利用価値を宣伝するとともにブランド化につなげ、爆発的な増殖力を持つ本種の利用を増やすことで、富栄養化した内湾から有機物の除去につながることを期待されています。さらに、このような水質浄化に加え、貧酸素水の影響で硫化水素などにより還元状態となった底泥を漁獲で攪拌することによる底質浄化も期待されています。

受賞歴

平成 15 年(2003 年)3 月 財団法人日本水路協会 第十七回水路技術奨励賞受賞
受賞演題:「日本海洋データセンター海洋生物(プランクトン)分類コードの改訂」橋詰和慶, 土屋知人, 千葉毅