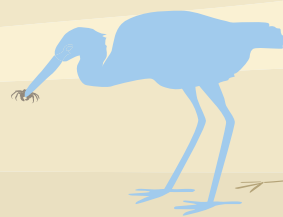


なぎさ NEWS



絶品！自分で釣ったハゼの天ぷら

2016年9月4日に、親子向けフィールドプログラム東京の海を知る第4回「東京湾で魚を釣る・食べる」を開催しました。自分で釣った魚を食べることで、釣りの楽しさや東京湾の豊かさを実感してもらおうという初の試みです。対象魚は、東京湾を代表するマハゼです。東京湾のマハゼ釣りは、江戸時代から庶民に楽しまれており、太公望たちが海に糸を垂れる様子は秋の風物詩にもなっています。

さて、参加した親子のなかには、ほとんど釣りの経験がない方もおり、最初は道具の使い方もエサの付け方も分からず苦戦していました。しかし、だんだんと慣れてきて、手元にブルブルとくるハゼ独特の引きに歓声をあげながら、おのおのが夕飯のおかずに必要な数を釣り上げました。

そして、お楽しみのお昼ご飯には、船宿が用意したシロギスやマアナゴなどともに釣ったハゼを早速、天ぷらにしてもらいました。カラッと揚がったハゼの天ぷらの独特の香りと歯触りに大満足。海の恵みを堪能しました。また、釣りの合間には、水族園スタッフによるマハゼの生態や釣り文化についてのお話、東京湾生き物クイズや生き物質問コーナーなどで盛り上がりました。

参加者からは「初めての釣りはとても楽しかった」、「ハゼの天ぷらを初めて食べた」などとともに「釣った魚を捌いて食べることをとおし、生き物の命をいただくことを実感できた」などの声が聞かれました。自分で釣った魚を食べることが、子どもたちにとって、とても貴重な経験になったと強く感じています。今後も親子で海の幸を捕って食べるイベントを開催していきたいと思います。

(教育普及係 雨宮 健太郎)



釣りを楽しむ参加者（上）とハゼの天ぷら（下）

「西なぎさ」で見つけた謎の生き物の正体とは！



サビシトリとちぎれた水管

6月の生き物調査である不思議な生き物を見つけました。見えるのは、砂底から伸びてくる細長くやわらかい筒状のものだけ。そこに掃除機のように砂が吸い込まれていきます。スコップで素早く掘り起こそうとするも、筒状の物体だけがちぎれ、本体は捕まりません。その後何度も採集を試みるも失敗続きでしたが、10月の調査で筒状の物体がちぎれた後もより深く掘り進めたところ、ついに採集に成功！正体はサビシトリという泥中に深く潜ってくらす二枚貝のなかまで、筒状のものは水管でした。過去にほとんど記録がなく、今年になって観察例が増えているのは、「西なぎさ」の泥化が進んでいるためかもしれません。

(教育普及係 幅 祥太)

なぎさ 生き物ミニ情報

水族園は「西なぎさ」と「東なぎさ」で、さまざまな調査を行っています。今回は、今年の8月と10月に行った「西なぎさ」での地曳網調査と生き物調査の結果をまとめて報告します。

8月地曳網調査：水温31.5℃、気温29.0℃。ギマやサッパなど「西なぎさ」では夏ごろによく見られる魚が多く採集されました。

8月生き物調査：気温30.0℃。数多くのオサガニやヤマトオサガニが活発に活動していました。また、潮だまりではマゴチの稚魚も見られました。

10月地曳網調査：水温19.0℃、気温17.8℃。サッパやマゴチの稚魚のほか、「西なぎさ」ではあまり見られないヨウジウオも見られました。

10月生き物調査：気温18.0℃。雨天での調査で、全体的に生き物は少なめでしたが、「西なぎさ」では珍しくトビハゼを1尾発見しました。