

SEA LIFE NEWS

TOKYO SEA LIFE PARK



葛西臨海水族園

ワイドアイドフラウンダー

【英名】 wide-eyed flounder

【学名】 *Bothus podas*

平べったい体にぎょろぎょろとした眼で周りをみわたしている独特な顔をしたこの魚は、ワイドアイドフラウンダーというダルマガレイのなかまです。大西洋東部や地中海、アドリア海に生息しています。左右の眼の間隔が大きく空いていて、この間隔はメスよりもオスの方が広いことが知られています。体の色や模様は砂地そっくりで、身を潜めているとなかなか見つけられません。そんなときは特徴的な眼をヒントに探してみてください。水槽ではじっとしていることが多いですが、エサの時間になるとひらひらと泳ぎだします。同じ水槽で生活する他の生き物の分まで食べ尽くしてしまわないか心配になるほどの大食漢です。

(飼育展示係 石神 まゆか)



CONTENTS

SEA LIFE TOPICS

- 稚魚から育てたメダイの展示
- シマイセエビの抱卵とふ化

なぎさNEWS

- 季節の移ろいを感じるハマコウの果実
- なぎさで探そう! こんな生き物「アシンロハゼ」

水族園のもう一つの顔

- 福井県おおい町での出前授業
- 食を通じて海の豊かさを伝えたい

TSLP LATEST

Vol.20 No.6 2022

DECEMBER

通巻

107



SEA LIFE TOPICS

特設展示で展示した稚魚



稚魚から育てたメダイの展示

「世界の海」エリア「深海の生物 3」水槽に、3個体のメダイが仲間入りしました。これらの個体は、夜に光で生き物を集めるライトトラップという手法で採集し、特設展示「暗闇で出会う生き物たち Encounters in the dark」において稚魚の状態で展示した個体です。特設展示終了後にバックヤードで育成し、このたび展示水槽へ移動させました。

メダイがライトトラップで採集されたのは2022年3月です。光か、それに集まるプランクトンに誘引され近づいてきたのでしょう。採集されたときの大きさは体長1cmほどと小さかったため、ブラインシュリンプなどの小さなプランクトンを中心に給餌しました。1か月もしないうちに体長は5cmほどになり、このころからは、アジやイカなどを口の大きさに合わせてミンチ→短冊→ブツ切りと徐々にサイズを大きくしながら与えていきました。メダイは成長が早く、4年で体長60cmを超えます。とくに稚魚期や若魚期は成長が早いので、エサを十分に与えました。また、飼育水温の調整も行いました。稚魚期は流れ藻につきながら表層ですごし、成長にともなって水深200から400mの深海域へ移動するメダイの生態に合わせ、飼育水温を20.0℃から13.5℃まで徐々に下げました。水温が14℃に差しかったところ、一時的にエサを食べる量が減りました。変温動物であ



体長30cmまで成長したメダイ

る魚類は、水温が下がると体温も同様に下がり、食欲が落ちることがあります。食欲の減退は体調不良のサインのひとつであるため、水温調整のスピードが間違っていたのか疑いましたが、心配をよそにすぐにその量は戻り、展示水槽に移した後も安定しています。展示水槽に移したときの体長は30cm。今は同じ水槽にいるキンメダイやムツよりひとまわり小さいですが、すぐにそれより大きくなるでしょう。メダイの成長を温かく見守っていただけたらと思います。(飼育展示係 松村 哲)

シマイセエビの抱卵とふ化

「東京の海」エリア「小笠原の海 3」水槽では、小笠原諸島の近海でくらすアカイセエビやシマイセエビなどを展示しています。この水槽では、数年前からイセエビのなかまの繁殖に取り組んでいます。

イセエビ類の繁殖には水温と照明の点灯時間が重要だということが先行研究でわかっています。水槽の水温を小笠原近海の変化に合わせ、照明の点灯時間やエサの量も調整しました。すると、9月21日にシマイセエビのメスのお腹にオレンジ色の卵を発見しました！イセエビのなかまは、卵を産むとお腹に抱えてふ化まで守ります。無事にふ化するか見守っていた10月7日の朝、水槽を見回っていると、水面に雲のような白いふわふわしたものが浮いていることに気づきました。よく観察してみると、ふ化したばかりのシマイセエビの幼生が大量に漂っていたのです！

イセエビ類の幼生の姿形は大人とは全く似ておらず、生活様式も違います。ふ化してすぐは「フィロゾーマ幼生」とよばれ、薄い葉のような繊細な体で、細長い脚をパタパタと動かして浮遊生活をしします。その後20回ほど脱皮を繰り返して「プエルルス幼生」に変態し、さらに脱皮を1回すると成体と同じ姿をした稚エビになり水底を歩くようになります。

シマイセエビの幼生の育成はとても難しく、今回はうまくいきませんでした。幼生を大人になるまで育成できるよう、これからも挑戦していきます。(飼育展示係 加藤 舞)



シマイセエビのお腹についたオレンジ色の卵



ふ化して一週間後のフィロゾーマ幼生

なぎさ NEWS



季節の移ろいを感じるハマゴウの果実

「西なぎさ」では、夏から秋にかけて美しい紫色の花を咲かせていたハマゴウが、いっせいに果実（種）を付けています。ハマゴウは、北海道をのぞく日本各地の海岸で見られるシソ科の植物で、「西なぎさ」の代表的な海浜植物のひとつです。ハマゴウの果実は直径5、6mmの丸い形で、若いころは赤みがありますが、徐々に黒っぽい色に変わっていきます。海辺でくらす海浜植物の果実や種は、水に浮くものや内部に海水が入り込まないなどの特徴をもつものが多くみられますが、これによって、塩分の濃い海水から種を守り海流で分布を広げることができると考えられています。ハマゴウの果実も、中がコルク質で軽く、海水に浮くくみが発達しています。乾燥した果実は、蔓荊子とよばれ、解熱や痛みどめの漢方薬として知られています。果実自体に芳香があり、何とも言えない良い香りがします。これから寒くなると葉は落ちてしまいますが、すずなりについた果実を目印に、ハマゴウを探してみてもいいかもしれません。ぜひ手に取って香りを楽しんでみてください。

（教育普及係 高濱 由美子）



枝分かれて地面をおおうハマゴウ



若いハマゴウの果実（種）



数年経ってもまだ香りが残る

なぎさで探そう！ こんな生き物

見つけやすさ ★★☆☆☆

サイズ 全長4cm
(「西なぎさ」で見られるサイズ)

見つけるコツ

潮が引いた干潟にできた水たまりや、波が静かなら波打ち際の浅いところをじっくり探してみよう。体の色や模様が干潟の砂とそっくりなので、見つけるのはなかなか難しいと思う。しばらく見ていると、小さな魚がサッと泳ぐのが見えるときがあるんだ。移動した先をそーっとのぞいてみてね。

アシシロハゼ（ハゼ科）

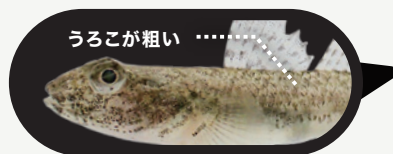


アシシロハゼ（実物大）

■アシシロハゼはこんな生き物

「西なぎさ」でもたくさん見られるマハゼにとっても近いなかまで、姿もよく似ているよ。とくに体が小さいときにはそっくりで、見分けるのが大変なんだ。マハゼよりも頭が少し小さいのと、うろこが粗いことなどで見分けることができるよ。全長9cmほどまで成長するけど、このころには体の側面に独特な10本ほどの白おび模様が見られるのですぐに見分けられる。アシシロ（足白）という名前は、体の下側にあるヒレが白っぽい色をしているかららしいよ。

（教育普及係 三森 亮介）



うろこが粗い……

アシシロハゼの子ども（実物大）



うろこが細かい……

マハゼの子ども（実物大）



パッと見ると
そっくりリリー

水族園 のもう一つの顔

福井県おおい町での出前授業

2021年から、福井県大飯郡おおい町大島でのバショウカジキ^{しゅうしゅう}収集活動を開始しました。毎朝^{ていちょう}定置網漁^{ていぢょうあみ}に同行し、漁師の方々とも打ち解け始めたある日、「大島の子どもたちが、海や魚に興味を持たなくなっている。ぜひ、子どもたちに海の話をしてもらえないだろうか」と相談を受けました。この年は実現できませんでしたが、2年目の今年、大島小学校の先生たちや大島漁協^{いっしょ}の方々と一緒に準備をし、海の魅力^{みりょく}を子どもたちに伝える出前授業を行うことができました。

体験を通して海の生き物の多様性や体のつくりのふしぎさを感じてもらうことを目的に、磯^{いそ}の生き物のタッチプールとその日の定置網漁^{ていぢょうあみ}でとれた鮮魚^{せんぎょ}を用意しました。海のすぐそばにある小学校に通う子どもたちといえども、実物^{じぶつ}に触れることはあまり無かったようで、1年生から6年生まで歓声^{かんせい}をあげながら夢中^{まうちゆう}になって楽しんでいました。今回の出前授業をきっかけとして、豊かな海が目の前にあることを知り、海や魚にもっと関心^{かんしん}をもってもらえたらうれしいです。

(調査係 増淵 和彦 / 教育普及係 田中 隼人)



みんなで生き物を観察してみよう

TSLP LATEST

TOKYO SEA LIFE PARK

- 10/8-10 開園記念日イベント「見る、聞く、学ぶ 海の生きもの」を実施
- 10/23 開園記念日講演会を実施
- 10/25-11/5 小笠原諸島で生物採集を実施
- 10/27 「大洋の航海者 マグロ」にスマ29尾とハガツオ16尾搬入
- 10/27 「ペンギンの生態」でミナミイワトビペンギンの展示を再開
- 10/28 「海藻の林」水槽にジャイアントケルブ8株搬入
- 10/30 オンライン体験ツアー「おいしい魚 サケとマグロのひみつをさぐれ」を実施
- 11/7 「しおだまり」のふれあいガイド再開
- 11/9 「東京湾にもいるこんな生物」水槽でコウイカを展示
- 11/10 8/13生まれオウサマペンギンの名前が「レクス」に決定
- 11/10- 都立動物園・水族園SDGsデジタルクイズラリーを開始
- 11/12 高校生・大学生向け「海の学び舎」第2回を実施

食を通じて海の豊かさを伝えたい

レストラン「シーウィンド」では、この春から新メニューを発売しています。3種の魚(クサヤモロ、メダイ、ハマトビウオ)の味が楽しめる「八丈島 海の幸プレート」と、コラーゲンたっぷりのウツボを使用した「大島 ウツボフライプレート」です。これらは「東京の豊かな海を知っていただくこと」をコンセプトに開発しました。今回のポイントは食材^{しき}探しです。東京産をうたえる魚類の仕入れ先を探しましたがなかなか見つからず、八丈島漁協と伊豆大島漁協へ直接問い合わせ、食材提供^{きょうきゅう}にご協力^{きょうりやく}いただくことができました。その後は、サンプル試食、試作を繰り返しました。今まで取り扱^{あつか}いがなかった食材が多く、例えば「八丈島 海の幸プレート」のクサヤモロのメンチは油の温度を調整し美味しく仕上げる工夫をし、「大島 ウツボフライプレート」では、小骨^{こほね}が多いウツボを食べやすくするために鱧^{はち}の骨切り^{ほね}のような加工を依頼しています。こうしてひとつのメニューができるまでにはいろいろと苦労もありますが、海や生き物のことについて興味をもっていただけるようなメニュー開発を今後も行っていきます。(販売係 宅間 輝陽)



「八丈島 海の幸プレート」で3種の魚をご賞味ください



TOKYO
SEA LIFE
PARK

編集後記

「深海の生物 3」水槽ではキンメダイやアカムツ(ノドグロ)といったおいしい深海魚を展示しています。メダイもその一つ。水族園の展示生物の中には食べておいしい生き物もたくさんいますが、ぜひ生きている様子をじっくり観察してみてください。深海魚を観察するときは体の色や眼の大きさに注目。真っ暗な深海で身を守る秘密が隠されています。(田中)

SEA LIFE NEWS 通巻 107

Vol.20 No.6 2022 DECEMBER 12月1日発行(次号は2023年2月発行予定)

編集 葛西臨海水族園
〒134-8587 東京都江戸川区臨海町 6-2-3
TEL.03-3869-5152
www.tokyo-zoo.net/

発行 公益財団法人東京動物園協会
〒110-0008 東京都台東区池之端 2-9-7
池之端日殖ビル7階
TEL.03-3828-2143

