

SEA LIFE NEWS

TOKYO SEA LIFE PARK



葛西臨海水族園

ノブリーアネモネ

【英名】knobbly anemone

【学名】*Bunodosoma capensis*

「南アフリカ沿岸」水槽をのぞくと、花のような姿の色とりどりのイソギンチャクが目に入ります。大きなイソギンチャクの中でも、体の表面に点状の模様があるのがノブリーアネモネです。

イソギンチャクのなかまは、広げた触手で獲物をつかまえて、体の中心にある口に運んで食べます。水槽のノブリーアネモネには、1個体ずつエサとしてサクラエビなどを与えています。エサを食べる時は体をスッとしばめますが、早い時は数分でエサを食べ終えて、またすぐに触手を開き始めます。イソギンチャクたちがしばんでいたら、エサを食べた後なのかもしれません。しばらく観察し、触手がゆっくりと開いていく様子をじっくりと観察してみたいかがでしようか。

(飼育展示係 廣田 神奈)



CONTENTS

SEA LIFE TOPICS

- 大型水槽でサンゴの飼育に取り組む
- 大きく育て! みんなのサンゴ!

なぎさNEWS

- 西なぎさで稚ダコがとれた!
- なぎさで探そう! こんな生き物「ユリカモメ」

水族園のもう一つの顔

- 深海の人気者 メンダコモチーフのデザートが完成!

TSLP LATEST

Vol.24 No.1 2026

FEBRUARY

通巻

126

大型水槽でサンゴの飼育に取り組む

葛西臨海水族園では、2022年7月に「大洋の航海者 サメ」水槽を「サンゴ礁の海」水槽へ変更し、大型水槽でのサンゴの展示に取り組んできました。水量200tという大型水槽でのサンゴの飼育展示は、国内でもあまり例はありません。私たちがどのようにサンゴを飼育しているか、お伝えしたいと思います。

サンゴは刺胞動物に属する動物で、ひとつひとつの個体はインゲンチャクのような形をしています。水槽で飼育しているサンゴは、枝のようであったり岩のようであったりとさまざまな姿ですが、これは個体が集まった群体なのです。比較的個体が大きな種では、ふわふわと触手がなびく様子が見られるでしょう。サンゴは触手を広げてエサを捕食しつつ、体内に共生する褐虫藻が光合成で作出した栄養も受け取っています。動物でありながら、植物のような側面もある変わった生き物なのです。

サンゴの飼育において重要なポイントは、大きく4つあります。1つ目はエサです。多くのサンゴは、人の目には見えないような小型のプランクトンや有機物のかけらをとらえて食べています。大きな水槽ではサンゴが食べる細かいエサは与えにくいので、魚にエサを与え、そのフンに含まれる有機物をサンゴのエサとして利用しています。2つ目は光です。水槽には、褐虫藻が光合成をするのに

必要な波長を含むライトを設置し、触手のひらき具合や体色など、サンゴの反応を見ながら照度を調整しています。他と比べて水槽が青白く見えるのはこのためです。また、それぞれの種が好む光の強さが違うため、採集場所の水深の把握も重要になります。3つ目は水質です。サンゴはきれいな水を好むため、水槽にはプロテインスキマーという、泡でタンパク質などを除去する機器をはじめ、さまざまな過設備がついています。しかし、飼育水はただ綺麗であれば良いというわけではありません。窒素やリンもわずかに含まれている必要があるため、毎週水質を測定し、適切な濃度になるよう調整しています。4つ目は水流です。サンゴは自分たちで移動ができないため、水が適切に動いていないと呼吸や排泄がうまくできません。一方、水流が強すぎるとダメージを受けたり、エサがとれなかったりします。さらに、種によって好む水流の強さが異なるので、こまめに配置場所を変えたり、レイアウトを変えて水流を調整したりしています。サンゴの状態には、これらの要因が複合的にかかわっており、飼育員としては悩むことが多いです。より良い飼育環境がにつくれるよう、これからも試行錯誤は続きます。

(飼育展示係 松村 哲)



水槽を彩るさまざまな種類のサンゴ



水槽上部に設置されたサンゴ専用のライト

大きく育て! みんなのサンゴ!

東京都は、2028年予定の水族園のリニューアルオープンに向けて、「サンゴプロジェクト」を進めています。このプロジェクトの一環として、子どもたちが楽しみながらサンゴやサンゴ礁について学ぶイベント「サンゴの苗を作ってみよう」を2025年11月30日に開催しました。

イベントでは、採集や輸送の時に折れてしまった小さなサンゴを、石のような土台に接着剤で付けて「サンゴ苗」を作りました。この作業は、丁寧かつスピーディーに行わないとサンゴが弱ってしまうことがあります。子どもたちは職員の説明やお手本を真剣に見聞きしながら、「サンゴ苗」を上手に完成させました。また、今回は保護者の皆さまにも苗作りの様子を見学してもらいました。この記事を書いている12月現在、「サンゴ苗」は

スタッフがバックヤードの水槽で育てています。状態が安定したら現在の水族園の「サンゴ礁の海」水槽で展示し、成長したサンゴは、リニューアル後の水族園でも展示する予定です。このイベントを通して、サンゴの生態やサンゴ礁の役割、サンゴ礁の「白化現象」などの問題について学び、考え、新水族園オープンに向けて、さらに大きな期待を抱いてもらえたと感じました。

(新水族園準備室 金原 功)

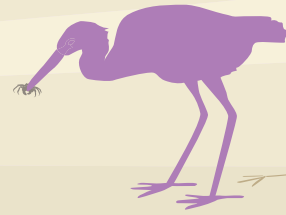


サンゴは手袋をしてやさしく触る



作成後、約1ヶ月たったサンゴの苗

なぎさ NEWS



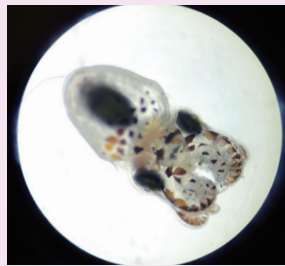
西なぎさで稚ダコがとれた！

2025年12月5日、「西なぎさ」の水温は15.0℃と、2か月前の調査の時と比べると10℃以上も下がっていました。気温は11.5℃で濡れた手は冷たかったですが、風もなく晴れてポカポカと暖かい、まさに地曳網日和でした。

今回の調査で驚いたのは、種不明の稚ダコが入網したことです。1999年から続けている地曳網調査ですが、今までタコがとれた記録はありません。調査中には気がつかず、水族園に戻ってきて

バケツのなかを確認した際に、水面にフワフワとただよう透明な生き物の存在に気づきました。タコの中には、ふ化後一定期間浮遊生活をおくる種が多くみられます。ちりめんじゃこの中に混じっているものを見かけることはありますが、まさか「西なぎさ」で会えるとは思わず、びっくりしました。この時期は夏に比べると入網する種も数も少なく、ここ数年はアユやハゼのなかまがわずかにとれる程度でした。しかし今回は、タコのなかまに加え、この時期には珍しいクルマサカヨリや全長19cmのスズキがみられました。この冬はいろいろな生き物が「西なぎさ」を利用しているようです。

(飼育展示係 坂本 滉太郎)



5mmほどの透明な稚ダコ



地曳網調査の様子。奥には富士山も！

なぎさで探そう！ こんな生き物

見つけやすさ ★★★★★☆

サイズ 全長 約 40cm

見つけるコツ

「西なぎさ」の水上や波打ちぎわで、群れになっている白い鳥を探してみよう。エサを探して、砂浜をついばんでいる姿がみられるかも。鳴き声は「ギャアギャア」や「クー」など。同じ場所でもよく見られるウミネコやセグロカモメよりも一回り小さく、あしとくちばしが赤いので見つけやすいよ。

ユリカモメ (カモメ科)

■ユリカモメはこんな生き物

小型のカモメのなかまで、「東京都の鳥」にも指定されているよ。体は白く、赤いあしとくちばしが特徴。秋ごろから春にかけて、冬を越すために日本にやってくるんだ。海岸だけでなく、川や湖でもくらして、大きめの群れを作って生活しているよ。雑食性で小魚やカニのほか、人間の出したゴミをあさって食べてしまうこともあるんだ。幼鳥はあしとくちばしがオレンジ色なので、かんたんに見分けることができるよ。春には繁殖のためにユーラシア大陸北部に帰って行くんだ。そのころは夏の羽の模様が変わり、頭の部分だけ真っ黒になるんだよ。

(調査係 藤田 亜耶)

夏羽



冬羽



幼鳥



水族園 のもう一つの顔

＼深海の人気者／ メンダコモチーフのデザートが完成！

皆さまはメンダコをご存知でしょうか。そうです、深海の海底に生息しているUFOのような形をしたタコのなかまです。レストランシーウィンドでは、メンダコをモチーフにしたデザートを開発しましたのでご紹介します。

葛西臨海水族園では、2026年2月に深海をテーマにしたイベント「Deep of Wonder」を開催します。今回、このイベントに合わせて新メニューを開発できないか、昨年の春から検討を始めました。深海の生き物に興味をもってもらえるように、一目でモチーフとなる生き物が分かるようなビジュアルにしようという目標を立てました。そして、お買い求めになりやすい価格で提供することも大きな柱に据えました。

深海生物には、スクエダラやアンコウなどおいしい魚がたくさんいますが、なかなか姿形まで表現するとすると、簡単にはアイデアが浮かびません。取引先の協力を仰ぎながら食材の調査を続け、インパクトがあって楽しんでいただけるメニューの試行錯誤が続きました。そんな時に園内のギフトショップをのぞくと、メンダコの商品が多いことに気づきました。メンダコをそのまま食材にはできないので、姿形の表現を模索しました。そして、メンダコはユウレイみtainなのでマントを丸いものにかぶせれば…という発想から、求肥をメンダコに見立てた「メンダコのいちごケーキ」にたどり着きました。しかし、これで終わりではありません。どんなに良いメニューでも、提供まで

に長い時間お客さまをお待たせするわ

けにはいきません。食材の仕込みから提

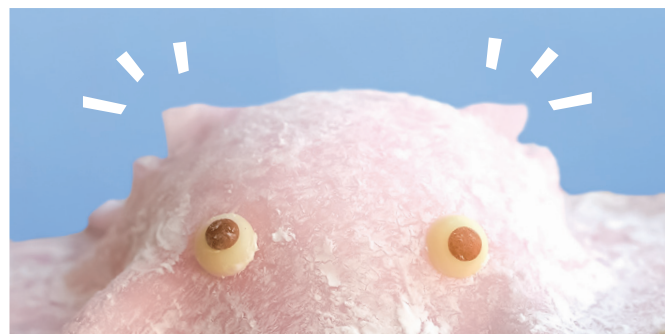
供までの調理工程に無理がないかを確認し、おいしく安心安全に提供できるかを十分チェックします。こうして細部を決めていきました。完成したデザートを見た際に、何か物足りなさがありました。メンダコの特徴的なヒレ（耳のように見える部分）が無かったからです。どのように表現するかスタッフ間でアイデアを出して、求肥にカットを入れることでヒレに見えるように工夫しました。さらに、お皿にはメンダコが生息している砂地をイメージしてクラッシュアーモンドを散りばめるなど、こだわって作りました。

肝心の味についてですが、メンダコの体の中はいちご風味のふわふわした生地の蒸し菓子で、カスタード風味のフィリングを使用しています。その上の求肥はやさしい甘さと柔らかさが特徴です。黒みつをご用意していますので一緒に召し上がっていただければと思います。ショーケースに並んでいるメンダコと目が合ったら、もう手に取るしかありません。レストランで食事をしている皆さまの笑顔が見られたら、嬉しいです。メンダコのいちごケーキは1月中旬から冬季限定で販売しています。皆さまのご来店をスタッフ一同お待ちしております。

(販売係 小島 一輝)



メンダコのいちごケーキ (税込650円)は2月末まで販売予定



耳のように見えるヒレを再現！

TSLP LATEST

TOKYO SEA LIFE PARK

- 11/30 サンゴプロジェクト「サンゴの苗を作ってみよう」を実施
- 12/13 ガラスドームプロジェクト シンポジウムを開催
- 1/2-4 「水族園のお正月 2026」を実施
- 1/8-3/8 冬の周遊キャンペーン「都立動物園・水族園 謎めぐり」を開催
- 1/8 「浮遊生物 6」水槽でカザリオワンクラゲを展示
- 1/22-2/24 「ルミナスかざりん 冬の光の水族園」を開催
- 1/17-18 海鳥講演会「つどえ オロロ〜ン!」を実施
- 1/27-28 日本動物園水族館協会「水族館技術者研究会」を開催
- 1/31 東京動物園友の会「新年お話を」を開催



TOKYO
SEA LIFE
PARK

編集後記

メンダコのデザートは、もうご賞味いただけたでしょうか？ 可愛い見た目にどこから食べたら良いか迷ってしまいそうですね。水族園では現在、生きたメンダコは展示していませんが、情報資料室で標本を見ることができます。(高濱)

メンダコの過去の記事も check !



SEA LIFE NEWS 通巻 126

Vol.24 No.1 2026 FEBRUARY 2月1日発行 (次号は2026年4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/zoo/kasai/

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

