

ちりめんじゃこと海の赤ちゃん

和泉市立光明台中学校 2年 山下 楓

1、目的

市販のちりめんじゃこには、他の種類の魚が少ないので、
漁港で売っているものには何種類の魚がいるのか、
を調べる。

2、方法

準備物

- 漁港のちりめんじゃこ 100g
- お皿 いくつか、分ける用の物)
- ピンセット
- 虫めがね (拡大鏡)
- デジタルカメラ
- レジン液、型、UVライト



調べる方法

- ・ 漁港に売っているちりめんじゃこを、1つの皿に少しずつ出し、ピンセットで分ける。
- ・ 分けた魚の名前を本名皿を使って調べる。
- ・ イワシ以外の魚の数を記録する。
- ・ デジタルカメラを使い、写真を撮る。
- ・ レジン液を使い、魚の標本をつくる。

3. 結果

数が多い種

ちりめんじゃこ (イワシ)



カタチイワシ
普通一番多い魚
下あごより上あごの方が
大きいのが特徴



ウレイワシ
ちりめんじゃこにまじる
量は少ない。
カタチイワシとちがいで、
上あごより下あごの方が
大きい。

ソノエ・メカロバ 1121

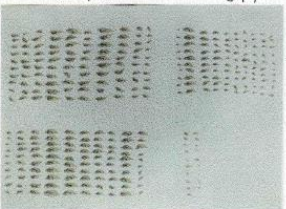


ソノエ幼生
1cm以上の成長が
成長しソノエと
なる



メカロバ
ソノエの成長した
メカロバの幼生になる。

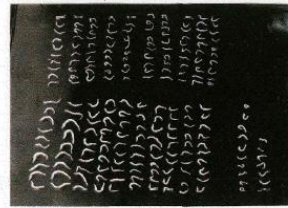
アイゴ 319



黄色い体に長い棘がある。

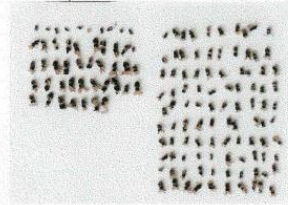
2

エソ 217



形はカタチイワシに似ているが、
エソには黒い斑点がある。

タコ 147



白と黒に分けにくいのが、
タコは色や黒いのが特徴。

イソギンポ 34



白い体に黄色い頭と
体が細長いのが特徴。

3

アジの仲間 32



体に小さな黒い斑点がある。
目が大きい
2cm以上の大きになると「せい」と呼ばれる
うろこが1羽なくなる。

フグ 18



銀色の体と頭から尾まで
特徴、口を開くと、

カニ 18



(ヒメカイカドリ)
カニ
白い体に黒い点と黒い甲が
特徴になって形がかわる。

4

サバ 12



少し長い体に
とんちんかんの口が特徴。

スマメダイ 10



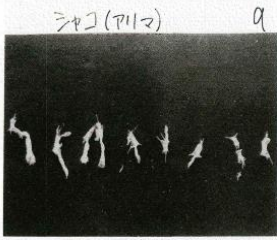
オレンジ色の体は特徴的、
少し小さいのが多い。

カワハギ 9

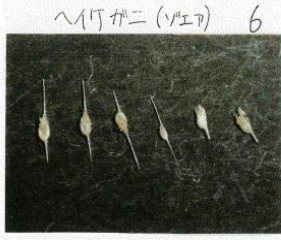


黒い体におおむね口が特徴。

5



前脚がカマサリのアヒマのF型形
部をとり、動物アミン等を
切り裂いて食べるのに使っている。



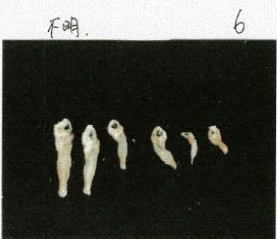
前後に長い角があるのが特徴。
折れていることが多いが、
元に戻りに戻る部分がついている。



タコよりも体が白い。
2本だけ足が長い。



全体的に体が黒く
頭が大きい。口が小さい。



ギンボの仲間に見えるが
少しちがう。特定はできず。



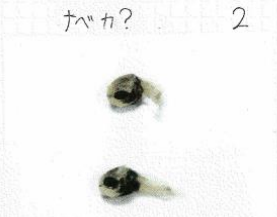
黒く細長い体に長くとんがり口が特徴。
歯が鋭い。



頭が小さく、下口が平たい。
(普通の魚とちがう。上顎骨が折れた形)



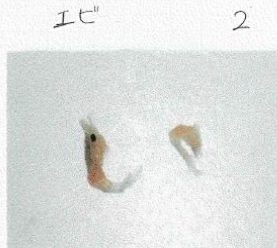
大きな角は、頭部に
細く小さい体につく。
大きな頭にはトゲが
たくさんある。



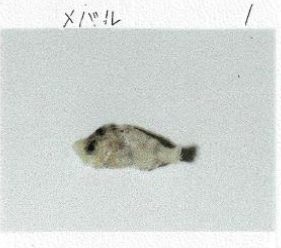
大きい頭、鋭い歯がある
細く長い口をしている。
元に戻りにトゲ (左右一本ずつ)
トゲの特徴は写真で見られる。



頭の方から尾ビシに丸く、小さい歯の
長い棘がある。



左の写真の側——ソコシエビ
= 左側——モエビ
種類が分からず、見分けがつかない。



色は透明時期がカサゴと似ているが
メバシには頭棘がない。



千のウチウチ

1



千のウチウチ



小さい体で、お尻が黒い。ヘルメットを被ったような形をしており、「トリックス幼虫」と呼ばれる。

貝がら?

1



海そう

1



10

ちりめんじゅんに 100g の中に入っていた

まじり物の魚などの数

※ カササギイワシと ウルメイワシは数えていない。

ゾエア・マカロバ	1121	不明	6
アイゴ	319	ハイヒカニ(ゾエア)	6
エソ	217	ニシギンボ	4
タコ	147	カマス	3
イソギンボ	34	コナ	3
アジの仲間	32	トベカ?	2
フナ	18	アカタチ	2
カニ	18	エビ	2
サバ	12	ハタ	2
スズメダイ	10	メバル	1
カワハギ	9	千のウチウチ	1
シヤコ	9	海そう	1
イカ	9	貝がら?	1

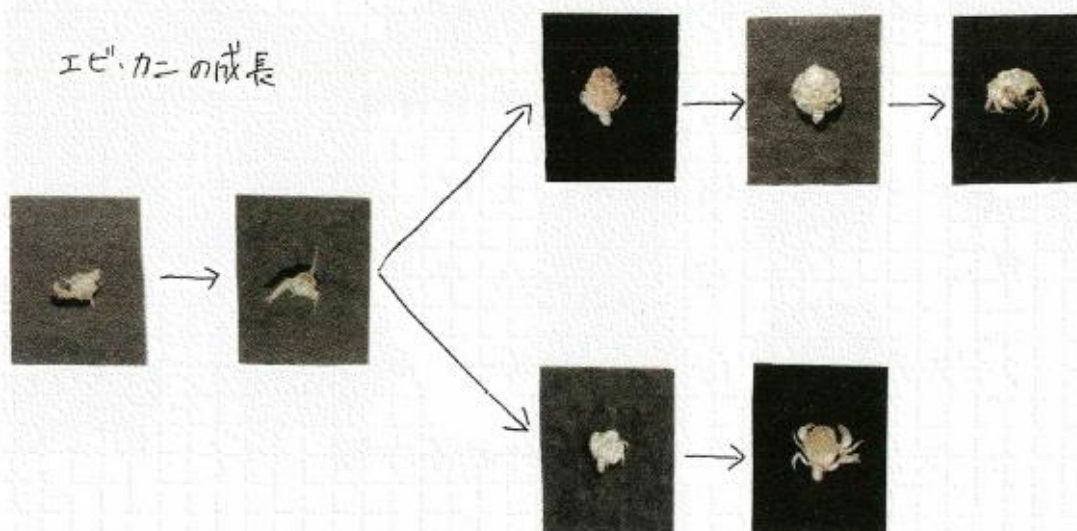
11

4. 分かった事

- ・ エビやカニ、サバなどのアレルギ-を持っている人がいるからまじり物が多い。ちりめんじゅこが減っていると思う。
- ・ 今回とれた魚の元々住んでいた場所を見ると沿岸の浅場や潮が干、砂地の底がほとんど。沿岸の浅い場所ではシラス魚が行われたと考えられる。

5. 感想

- ・ エビやカニ、サバなどのアレルギ-を持っている人もいるから取り除くことは分かるが、アレルギ-以外の食べられる魚まで取り除くのはなぜなのか不思議に思い、また調べてみようと思った。
- ・ 大阪府以外の他の地域では、ちりめんじゅこにまざる魚などほとんどないかあるのか知りたくなった。



6、参考文献

『チリモンモンスターをさがせ!』 偕成社

監修 きしわだ自然資料館、きしわだ自然友の会、日下部敬立

『チリモンモンスターのひみつ ~さがれ! 海の生き物のくらし~』 偕成社

監修 きしわだ自然資料館、武田正倫

発行 いろもりよう

『海のミクロ生物図鑑 チリモンモンスターの中に広がる世界』 仮説社

インターネット

チリモン図鑑

写真を撮り、チリモンをアップして図鑑に登録しよう。

<https://www.chirimon.jp>