

13 魚屋さんに学ぶ「いきもの」たち

用意するもの

メモ用紙、鉛筆、デジカメ（または携帯電話等）

やりかた

- 1 魚屋さんで売っている「いきもの」を調べよう。取材の項目は、①種名、②産地、③採集できる季節などです。月ごとに調べると、「魚ごよみ」ができます。
- 2 後で図鑑等で、属と科、その生物の特徴等を調べてみよう。

注意

- 1 調査は必ず魚屋さんの許可を得ること。商売のじゃまにならないよう、お客さんの少ないときに訪問すること。写真をとるときも、魚屋さんの許可が必要です。
- 2 どこかへ旅行したときにも、記録しよう。その土地土地の「いきもの」が観察できる。

参考例1（平成22年7月19日（月）市川市内のスーパーにて）



マイワシ（千葉県産）

地元千葉県特産の魚。海の表層を群れをなして泳ぎ、主として動物プランクトンを食べる。サバやカツオ、カモメなどの餌となる。

マアジ（長崎県産）

千葉県の海辺でもよく見られる魚。骨や測線がとても堅い。イワシと同様、海の表層を群れをなして泳ぎ、カタクチイワシなどの小魚や動物プランクトンを食べる。



スルメイカ（青森県産）

群れをなして泳ぎ、イワシ同様、中型の魚の餌となっている。海底の住むタコと違い、泳ぐためのひれや海水をはき出す「ろうと」という器官が発達している。

マダイ（新潟県産）

エビやカニ、その他の甲殻類、貝類、魚類、ヒトデなどを食べる。口の中を開けると堅い歯がならんでおり、これら小動物の殻を割って食べるのに便利である。

メバル（北海道産）

エビ・カニ類や多毛類を食べる。稚魚は藻場でくらし、6 cm くらいになると岩場へ移動する。



ヤマトシジミ（青森県産）
淡水や、海水と淡水の混じった汽水にすむ二枚貝。
アサリとならんで我々日本の食卓にのる貝の一つ
といえる。

参考例2（平成18年5月沖縄県那覇市内の鮮魚店にて）



ウスバハギ

コバンヒメジ

キントキダイ
のなかま

本州では、なかなか
見ることできないカ
ラフルな熱帯の魚が
食用として売られて
いる。



リュウキュウダツ
のなかま



ホウアカクチヒ



ミヤコテングハギ



ハマダイ

フエフキダイ

タカサゴ

ヒメダイ

ブダイのなかま



バラハタ

参考例3 (平成19年5月和歌山県東牟婁郡那智勝浦町の露天にて)



マグロの頭部



ウチワエビ



マカジキの頭部と胴体
頭部の先端にあるフン(吻)は危ないので切られている。

※那智勝浦町は、日本で有数のマグロの水揚げ量を誇る漁業の町です。

毎朝、ビンナガ、キハダ、メバチ、クロマグロなど、様々な種類のマグロが水揚げされています。