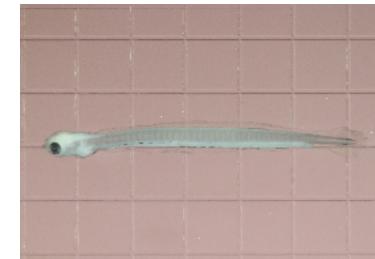


## 脊椎(せきつい)動物

体の中軸に脊椎をもつ動物で、魚類、両生類、鳥類、爬虫類、ほ乳類に分けられます。ヒトも脊椎動物の1種です。生きもの調査では魚類だけを調べました。

## コノシロ(稚仔魚)

沖縄県を除く、新潟県および松島湾以南の沿岸各地に分布します。東京湾では湾奥から外湾までの湾全域に出現します。ジャコ、シンコ、コハダ、ナガスミ、コノシロと名前が変わる出世魚であり、体長10cm程度のコハダは寿司ネタとして利用されます。



## カタクチイワシ

北海道以南の日本各地でみられます。沿岸近くの水深5~10mを大きな群れをなして泳ぎ、動物・植物プランクトンをろ過して食べます。

産卵期は周年にわたりますが、本州太平洋側では春と秋に盛期があります。刺身、煮干し、シラス干しなどで食されます。



稚仔魚

卵

## タツノオトシゴ属の一種

ヨウジウオ科タツノオトシゴ属の一種です。写真はサンゴタツと思われる個体です。

サンゴタツは内湾のアマモ場や砂泥底域に生息します。



## カサゴ

北海道以南の琉球列島を除く日本各地の沿岸に生息しています。

雑食性で小型の甲殻類や貝類、海藻などを食べます。

磯釣りの対象魚として親しまれています。



## マゴチ

南日本の各地に分布し、河口域の水深30m以浅の砂泥底に生息します。東京湾では釣り魚として人気があります。



## クロダイ

北海道南部以南の沿岸の岩礁域に生息しており、小さな甲殻類や魚類などを食べます。

磯釣りの対象魚として、人気があります。



## シロギス

北海道南部から九州にかけての日本各地に分布します。主に水深30m以浅の砂底や砂泥底に生息しています。

海底から15cm上の層をよく遊泳し、成魚は多毛類や甲殻類を食べます。警戒心が強く、危険を感じると砂に潜る習性があります。



## カゴカキダイ

本州以南に分布しており、堤防付近や岩礁域の浅い場所でみられます。

淡い黄色の身体に黒い縦じまが5から6本走る特徴的な模様をしています。



## ギンポ

北海道南部～高知県、長崎県までの沿岸に分布します。主に潮間帯から水深20mくらいまでの砂泥底や岩礁帯の石の間などに生息します。江戸前では本種の天ぷらは独特の風味を出し絶品とされています。



## ナベカ

北海道南部から九州南部の日本各地に分布し、沿岸の岩礁域やタイドプールでもよくみられます。

5月から6月になると岩礁域や人工護岸のカキ殻などに卵を産み付けます。



## ハタタテヌメリ

北海道南部以南の日本各地に分布します。東京湾では湾全域から確認されていますが、外湾ではあまり見られません。産卵期は2～11月で、ピークが春と秋に2回あります。



## マハゼ

北海道から種子島までに分布し、内湾や河口域の砂泥底に生息しています。

東京湾では1960年代に埋め立てや水質・底質の汚染などによって釣獲量が急減しましたが、現在では稚魚が大量に出現するようになりました、最も優占する魚種の一つとなりました。



## キララハゼ属の一種

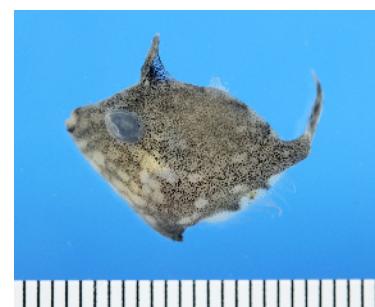
沿岸の砂泥底に生息しています。

体に複数の暗色縦線をもち、小さな青色の斑点が散在しています。かつては「スジハゼ」とされていましたが、近年スジハゼ、ツマグロスジハゼ、モヨウハゼの3種類に分けられました。



## アミメハギ

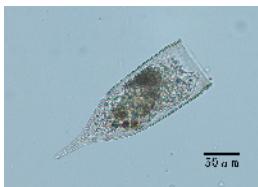
青森県以南の日本各地に分布します。水深20m以浅の岩礁帯や藻場に生息します。体はひし形で体側には白い斑点が散在することが多いです。



## 動物プランクトン・植物プランクトン

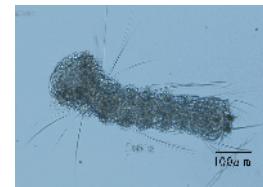
プランクトンとは遊泳力をもたない浮遊生物の総称で、「植物プランクトン」と「動物プランクトン」に分けられます。植物プランクトンは陸上の草木と同様に光合成を行います。一方、動物プランクトンは光合成ができます、植物プランクトンを食べることで成長します。エビやカニの幼生、クラゲなども動物プランクトンに分けられます。

### 動物プランクトン



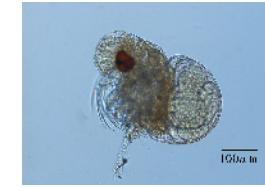
ピンガネカラムシ  
(*Favella tarakaensis*)

日本全国の海でよくみられ、東京湾では冬から春に多いです。



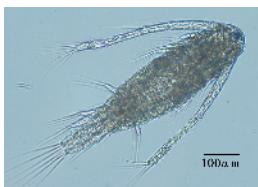
多毛綱の幼生  
(*Polychaeta*)

ゴカイのなかまの子どもです。長い毛を持っていて、水中を浮遊しています。



コウミオオメミジンコ  
(*Podon polyphemoides*)

東京湾でほぼ一年中みられるミジンコのなかまです。



アカルチアの幼生  
(*Acartia* sp.)

東京湾に多いアカルチアの子どもです。体が小さくまだ未完成です。



オイトナダビサエ  
(*Oithona daviseae*)

日本全国の海でみられます。東京湾では特に夏に多いです。



ワカレオタマボヤ  
(*Oikopleura dioica*)

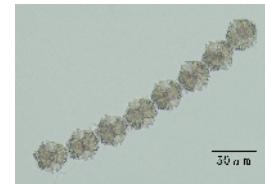
日本全国の海でみられます。東京湾では一年中出現します。

## 植物プランクトン



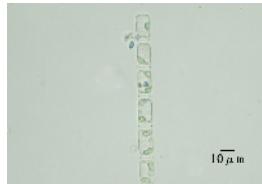
プロロセントラム  
トリエスティナム  
(*Prorocentrum triestinum*)

日本各地の沿岸でみられます。初春や初秋に増殖して赤潮をつくります。



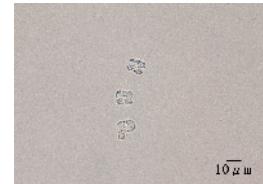
アレクサンドリウム属  
の一種  
(*Alexandrium* sp.)

東京湾ではめったにみられません。この仲間には貝毒の原因になる種も含まれます。



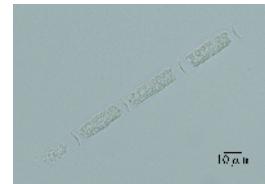
スケレトネマ  
コスタークタム  
(*Skeletonema costatum*)

東京湾で最もよくみられる種のひとつです。日本全国の海や河口でよくみられます。



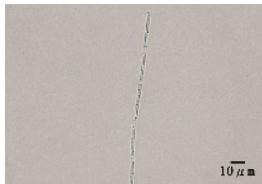
タラシオシーラ属  
の一種  
(*Thalassiosira* sp.)

細胞同士が糸でつながったような群体を作ります。



レプトキリンドルス  
ダニカス  
(*Leptocylindrus danicus*)

円筒形の細胞が隙間なくつながった群体を作ります。日本全国の海に広く分布します。



レプトキリンドルス  
ミニマス  
(*Leptocylindrus minimus*)

レプトキリンドルスダニカスの仲間で、細胞がより細いことが特徴です。



キートセロスデビレ  
(*Chaetoceros debile*)

らせん状の群体を作ります。気温が低い時期に多く出現します。



キクロテラ属の一種  
(*Cyclotella* sp.)

円盤状の細胞をもちます。海域だけでなく、淡水域や汽水域でもみられる仲間です。

川崎港にはいろいろな種類の生きものがいるんだね！



## 海の生きものの 赤ちゃんたちを見てみよう！

プランクトン調査で採取された海の生きものの赤ちゃんたちを紹介します。



二枚貝の浮遊幼生

二枚貝は卵から生まれたあと、数週間海中を浮遊しています。その後干潟などに着地し、底生生活をおくります。

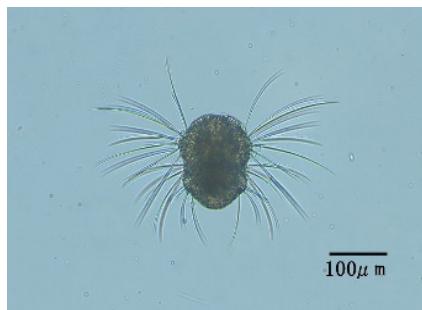


甲殻類のノープリウス幼生

エビ類やカニ類などの甲殻類に共通する初期の幼生です。ノープリウス幼生の時期を経た後、ゾエア幼生になります。



エビ類のゾエア幼生



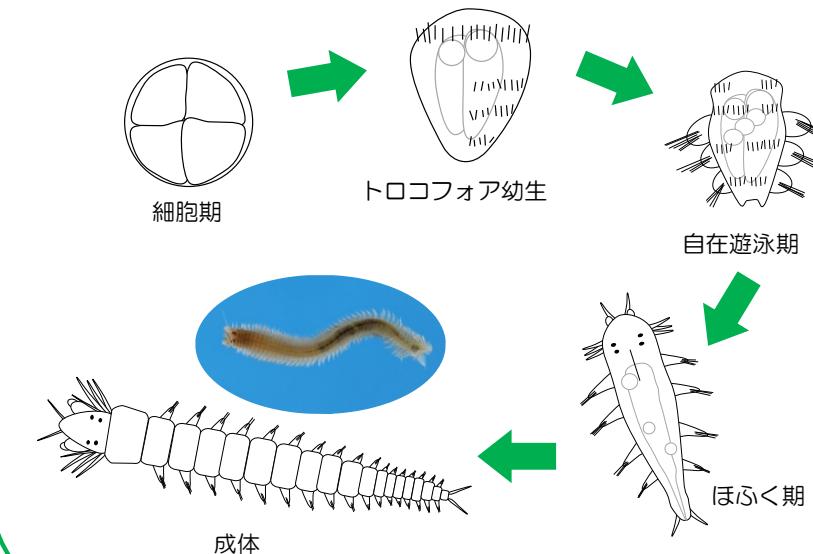
多毛類の幼生

環形動物のなかまである多毛類は、幼生の時は長細い形ではなく、丸い形をしています。幼生の間は水中を活発に泳いでいます。

大きくなった時と  
姿が全然違うね！



多毛類（ゴカイ科）の成長



## 海草

海草は海に生育する種子植物で、海藻とは異なり花を咲かせ種をつけます。東京湾でみることのできるアマモやコアマモは、「アマモ場」という藻場をつくり、生物が生息する重要な生態系のひとつとなっています。

## アマモ

日本各地に分布し、内湾などの砂泥底に生育します。体は地下茎と水中に伸びる葉からなり、葉には平行の葉脈が5~7本あります。名前は地下茎をかじると甘味があることに由来します。



## 海藻

海や汽水域に生育し肉眼で見ることができる多細胞の藻類です。色の違いによって緑色植物・黄色植物・紅色植物という3つの門に分けられていますが、種や状態、地域などによって変化に富んでいます。

## ワカメ

北海道から九州の日本各地に分布します。生長するとひだ状の胞子葉（めかぶ）ができます。味噌汁など食用として利用され、養殖も行われていますが、フランスやニュージーランドなどでは帰化した本種が移入種として問題になっています。



## 身の周りにある海藻を探してみよう!

海藻はワカメや昆布をはじめ、様々な食品に利用されています。ここでは私たちの身の周りにある海藻を紹介します。



上の写真は食事でよく目にする海藻の一例ですが、どれも一度は目にしたことがあるのではないでしょうか。

**青のり**：お好み焼きなどにかけて食べられています。  
スジアオノリやアオサ類が使われています。

**わかめ**：味噌汁などに入れられる海藻です。  
めかぶはワカメの胞子葉という葉の一部が使われます。

**モズク**：オキナワモズクやイシモズクが使われ、スープの具材や酢の物などによく利用されます。

**ヒジキ**：煮物でよく使われています。私たちが食べるヒジキは乾燥させた黒色のものですか、乾燥前の生きている時は茶色や緑色をしています。

**昆布**：おにぎりの具をはじめ、だしなど様々な料理に使われています。

**のり**：東京湾では江戸時代からアサクサノリというのりが養殖されていましたが、現在はスサビノリに代わっています。昆布と同様に幅広く料理に使われます。