

本科 12月11日(木)

第50・51回講座 「動物学入門」

講師 宮 正樹氏(千葉県立中央博物館 主席研究員 兼 動物学研究科長)

日時 12月11日(木) 10:00~15:00

場所 県立中央博物館 講堂

テーマは、房総の海の魚たち

汲んだ水の中のDNAにより棲んでいる魚がわかるという環境DNAの研究に取り組まれている宮正樹氏により「房総の海の魚たち」をテーマに動物学入門の講座が行われた。

宮講師の多彩なご趣味を交えた自己紹介に続いて、午前の講義では千葉・内房の沖にある東京海底谷の珍しい魚が紹介された。なかでも世界中で30個体ほどしか発見されていない幻のサメ「ミツクリザメ」を探しての取材で撮影された深海魚の映像は興味深いものであり、ミツクリザメのアゴを大きく開けてものを飲み込もうとするシーンは圧巻であった。午後の講座では、遺伝子で探る魚の起源と題し、日本人が大好物のウナギもマグロも元をたどると深海魚であることが紹介された。川や沼で育ったニホンウナギは産卵のため海に出て3000キロの大回遊をしてマリアナ沖で産卵し、また戻ってくるとの話は驚きであった。そしてウナギもマグロも完全養殖は難しく、このままでは絶滅寸前であり、資源管理の必要性が説明された。最後に「ウナギもマグロも長い進化を経て誕生した貴重な生きものです。根こそぎ獲って滅ぼすことがないように大事に味わって食べましょう」との講師の言葉で講座は締めくくられた。



宮講師の自己紹介では、釣りをはじめ、ワイン、料理と多彩なご趣味が紹介されました。



幻のサメを探す東京海底谷の調査では、深海の珍しい魚が発見されました。



東京海底谷の調査では、永年探し続けた幻のサメ「ミツクリザメ」の幼体が発見されました。

ミツクリザメの長い鼻の下の口は、軟骨動物特有のアゴを大きく開いてもものを飲み込むようになっていました。



川や沼に棲むニホンウナギが産卵のために太平洋をマリアナ沖まで回遊するとの話は驚きでした。



ウナギをめぐる密漁や密輸の実態についての話には、ウナギが好物の日本人にとって考えさせられる話題でした。



日本で大量に消費されるマグロも祖先は深海魚で、美味しいマグロを将来も食べるには資源管理が必要です。



大好物のウナギやマグロがこのまま食べ続けると絶滅するとの話に、受講生からは講義の後も沢山の質問が出されました。