

# アムスルだより

No. 106 2010年 11月10日



Akajima Marine Science Laboratory 阿嘉島臨海研究所

〒901-3311 沖縄県島尻郡座間味村字阿嘉179

ホームページもご覧下さい。http://www.amsl.or.jp

TEL:098-987-2304 FAX:098-987-2875 E-mail:amsl@oki-zamami.jp



## ●巧みにちゃっかり生きてます

### ーコバンザメー

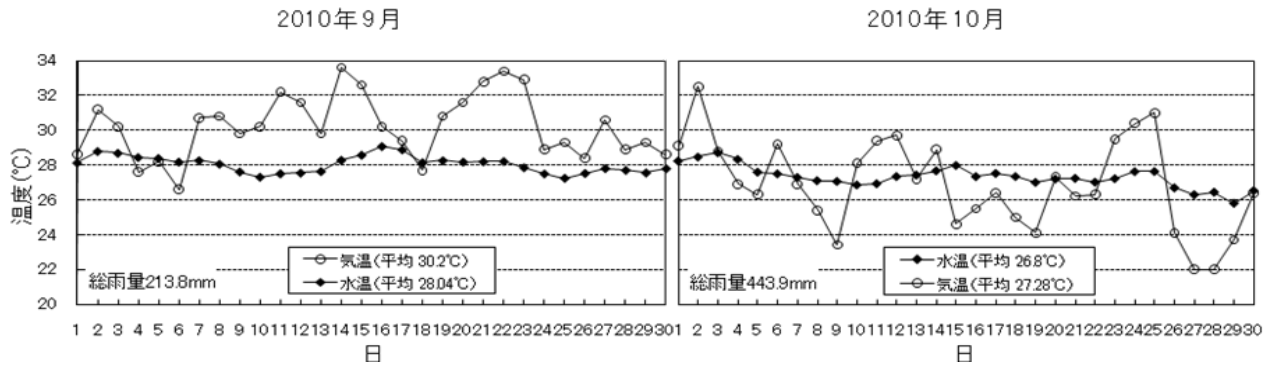
11月に入って、朝晩はずいぶん涼しくなってきました。海の中も、日によっては25℃を下回ることもあります。このままだんだんと冬になっていき、もう2カ月もしないうちに、またクジラの季節です。この間、慶良間のザトウクジラには、時おりコバンザメがついていると聞きました。そこで、今回はこのコバンザメのことをお話ししましょう。

みなさんは、コバンザメを見たことがあるでしょうか。海の中では見たことがなくても、水族館やテレビなどでその姿を知っている人は多いと思います。黒と白（または黄色）のしま模様で、スマートな体つきはたしかにサメみたいですが、サメとは別の仲間です。この魚の特徴は、何といても頭の上にある‘小判’型の吸盤きゅうばんです。この吸盤で、ほかの大きな魚やクジラやカメなどにくっついてくらし

ています。自分で泳がなくて良いのだからずいぶん楽なことでしょう。それに、大きな動物にはり付いていれば、敵からおそわれることも少なくてすみます。こうした暮らし方ができるのも、吸盤のおかげです。

先日海で潜っていると、エサを探しているのか、ウミガメが海底をかじっていました。そしてその体には2匹のコバンザメがくっついています。これはおもしろいものを見つけたと思って、もっと良く見ようとそっと近づいて行ったのですが、こちらに気づいたとたん、ウミガメはコバンザメをつけたまま猛スピードで泳ぎ去ってしまいました（冒頭の写真）。残念だなと思いつつも、あんなに速くウミガメが泳いでもふり落されないなんて、コバンザメの吸盤はなんて強いんだろうと感心しました。いったいどんな仕組みなのでしょう。ひみつは、どうやら吸盤のひだにあるようです。コバンザメの吸盤には、板状のひだがたくさんあって、その1枚1枚が前から後ろにたおれたようになっています。そして、ほかの動物にはり付く時には、このひだを立てます。すると吸盤の内側にすき間ができて、その分だけまわりよりも水圧が小さくなる（真空になる感じ）ために、しっかりとくっつくことができます（図1）。おまけに、先ほどのウミガメのように、はり付いた動物が前に進むと、コバンザメが後ろに引っぱられるよ

## 定点観測



うなかつこう  
になって、ひ  
だがもっと立  
つことになり、  
ますますくっ  
つく力が強  
くなる、とい  
うことによ  
うです。と  
ても良  
くできた巧  
みな仕組み  
です。

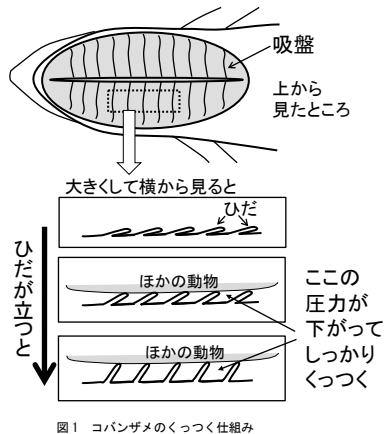


図1 コバンザメのくっつく仕組み

前に書いたように、ほかの大きな動物にくっついてくらししていると、泳がずに移動できて、おまけに敵から身を守れるという得がありますが、それに加えてもう一つ良いことがあります。それは、大きな動物の食べ残しや寄生虫やふんなどをエサにすることができることです。大きな動物とコバンザメとは、コバンザメにだけ得のある関係と考えられることが多いようですが、寄生虫などをとってもらえるのならば、大きな動物にとっても得があり、両方にとって良い関係なのかもしれません。

このように、変わった魚のコバンザメですが、1種類それに似た魚がいます。それはスギです。以前、座間味村漁協で養殖していた魚ですから知っている人もいるでしょう。スギは、頭に吸盤はないものの、姿形がコバンザ



メに良く似ていて、ちょっと見ただけでは、間違っ  
てしまいそうになるほどです（ちゃんと見れば、吸盤があるかないかで簡単に見分けがつきます）。そして、似ているのは見た目だけではありません。スギもコバンザメと同じようによく大きな動物といっしょにくらしているのです。吸盤はないので、くっつくことはできませんが、大きな動物によりそのような泳いでいます。コバンザメとスギは、今は別の仲間（科）に区別されていますが、その姿や生活がとてもよく似ていることから、とても近い仲間だろうと考えられています。スギは、養殖して食べるくらいおいしい魚ですが、コバンザメはどのようなのでしょうか。ふつうは食べない種類なのですが、もしかしたらスギのようにおいしい魚なのかもしれません。

## ● 阿嘉島の海より

11月7日（日）、毎年恒例の阿嘉青年会主催の釣り大会が開催されました。あいにく小雨の降る天候ではありましたが、子どもから大人まで多くの人に参加し、かなりの大漁だったようです。釣れた魚は刺身やから揚げにしてそのあとの懇親会&表彰式でふるまわれるほかに、島のお年寄りの家にも配られます。島のおじい、おばあも新鮮な魚を毎年楽しみにしてくれているようです。表彰式では各賞の受賞者が豪華な賞品をゲットしていました。