

サルボウガイは地中海の救世主!?

地中海は、塩を多く含む海水と塩をふくまない淡水がまじりあっている汽水湖です。しかし、今までに行われた「かんたん」が原因で、日本海からさん素を多く運んだ海水があまり流れてこなくなってしまうました。このえりきょうで、海の底の土にのびるさん素が少なくなりましたので、地中海の生きものたちが困っています。

変化しつづける地中海の今

サルボウガイについて

- ・べつ名…赤貝・モガイ
- ・すんでいる場所…内海・ひがたのすなやどろ
- ・すんでいる地…瀬戸内海・有明海・中海
- ・大きさ…3~4cm
- ・食べたが…赤貝ごはん・につけ



▲お母さんが買ったにつけ ▲年々買ったサルボウガイ

リョウの小笹さんに聞く!サルボウガイ

7月8月→10月→2月→5月→11月12月1月
 ち貝をとって女目てる 母貝がち目、を産む
 1cmに生育したらカゴに入れる
 カゴ替え カゴ替え カゴ洗ひう
 貝のよれとリ M.L.Lサイズにわけける
 出荷、販売

春 夏 秋 冬

1年半かけて3cmくらいになるよ
 ▼出荷されるとこ
 安楽市立十神小学校 3年 大屋 壮太郎



サルボウガイ 豆ちしき

その1 貝のなかに穴がほれるほどがハタン
 赤い身が目立ってすぐ天でき見つからちゃう
 その2 地中海のサルボウ貝は強い!!
 実は瀬戸内海、有明海、のちのち貝よりさん素が少く長く生きることができる

島根大学生物資源科学部 山口啓子教授に聞く!

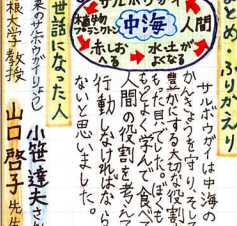
What どんな貝? Where どこに生? Who 誰が食べる?

A. さん素の少ない地中海でも生きられる強くておいしい貝(びん生物(植物プランクトン)を食べたがる。
 A. 地中海の海底でたくさん生きている。ずいぶん深さでカゴに入っているのが安全。
 A. 中海を豊かな里海にするために、こまかい貝やかまきょうの石開発をしている先生。

How どうやってとる?

A. すいようよく。シパというカゴを貝に入れて水中につる。シパは丈夫なカゴで外で(ワライ、ハジロ)が守る。

GOOD CYCLE サルボウガイ

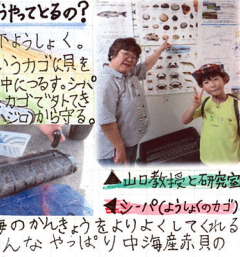


When いつからとられている?

A. 江戸時代にくるか? ので。ずいぶん前から食べていた。中海がよれては148年前にそれなくなつたけど12年前にすいようよくで戻つた。

Why なぜふつがったの?

A. 赤いおの原いんとなるびん生物を食べて水や土をきれにする。生牛乳のようなつながらりを作り出し、中海のかんきょうをよりよくしてくる。有んきょう貝なのだ。またお正月には、みんなやつぱり中海産赤貝のちしきを食べていたはずだ。



鳥根大学 教授 山口啓子先生 小笹達夫さん

まじめ、ふりがえり

シパ(おんのかゴ)