

チリモンを探せ！ ～今日はお部屋で臨海実習～

担当：帝京大学理工学部バイオサイエンス学科・梶谷正行 + 生物研究部有志

はじめに

「ちりめんじゃこ」とは、イワシなどの稚魚（魚の子ども）を熱湯で煮て乾かした食べ物です。でも、よくよく見ると、イワシ以外の小魚やエビ、カニ、タコ、イカなどの子どもや、貝や海草なども混じっています。このことは、海にはいろいろな生物が生きているという「生物の多様性」を物語っています。

ところで、この混ざりもののことを、最近では「ちりめんじゃこ（の中の）モンスター」略して「チリモン」と呼ぶようになりました。今日は、商品としての「ちりめんじゃこ」になる前のチリモンがいっぱい入った「ちりめんじゃこの‘元’」を用意しました。この中にどんな生き物（チリモン）がいるのか、君の力で見つけ出してください。

楽しみ方

(1) 小分けした小袋の中の「チリモン探し用のちりめんじゃこ」を、青い紙の上に広げます。

(2) 割り箸などを用いて、紙の上でイワシの子どもとそれ以外のチリモンに分けて行きましょう。分けるときに、魚とエビ、カニ、イカ、タコ、貝などのグループに分けておくと良いでしょう。おもしろそうなチリモンを見つけたら、虫眼鏡で拡大して見てね。もっと大きくして見たい時には…顕微鏡も用意してありますので、そちらで見てください。

(3) 分けたチリモンが何者なのか、図鑑で調べてみましょう。親はどんな形をしているのか、どんなところに住んでいるのかなども考えてみてください。

(4) 気に入ったチリモンを、指定のカードに透明なテープや接着剤などで貼り付け、名前を書き込みましょう。記念として「お持ち帰り OK」です。

(5) ちりめんじゃこは小袋の中に入れ、カードと共に持ち帰り OK です。なお、チリモンの中には、先の尖ったものも入っています。また、エビやカニなどにアレルギーを示す人もいます。ということで、チリモンは食べないでくださいね。

参考情報

(1) チリモン探し専用のちりめんじゃこを通販で購入することもできます。今回は、株式会社カネ上（和歌山県有田郡湯浅）の「チリモン」を用いています。ネットショッピングもできますよ。こちら<<http://www.kanejo.com/tirimon/tirimon.html>>へどうぞ。なお、「チリメンモンスターをさがせ」シールは、(株)カネ上様のご厚意で、サービスしていただきました。この場を借りて御礼申し上げます。

(2) いろいろなチリモンの名前を調べたいときには、図書館に行き、図鑑で調べてみましょう。お家に1冊置きたいときには…「チリメンモンスターをさがせ！」(きしわだ自然資料館ほか監修、偕成社 2009年、本体価格 1600円+税)をお薦めします。

(3) インターネットでチリモンの情報を得ることもできます。たとえば「チリモン図鑑」のサイト<<http://k-tomo.web.infoseek.co.jp/chirimon/chirimonzukan.htm>>を見てみましょう。