

# 13 テマリワムシのなかま

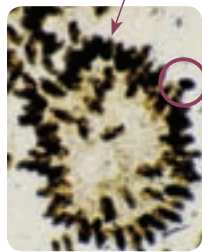
## 解説

このなかまには、テマリワムシ属とテマリワムシモドキ属があります。

## 特徴

釣鐘をさかさにしたような体は、胴体と足がはっきり区別できます。頭には、繊毛がびっしり生えています。胴体の下部と足は、透明な鞘の中に入っていて、体が伸び縮みします。たくさんの個体が足を中心につながって、ボールのような群体をつくり、回転しながら泳ぎます。

いくつかの仲間が集まって泳ぐ



## 「テマリワムシのなかま」の見分け方

触手が頭部からでる	触手が胴部からでる
 テマリワムシ属	 テマリワムシモドキ属

## この図鑑にのせた属

テマリワムシ属、テマリワムシモドキ属

### テマリワムシ属 *Conochilus*

#### 解説

頭にある短い触手が2本あるものがテマリワムシ、1本なのがツノテマリワムシです。この図鑑では、ツノテマリワムシだけ紹介しました。ツノテマリワムシの群体数は少なく、5~25個ぐらいです。

**ツノテマリワムシ**  
*Conochilus unicomis*  
個体の大きさ 250~300μm

ハッキリ写っていないが、ここに1本の触手がある



### テマリワムシモドキ属 *Conochiloides*

#### 解説

2本の触手が胴体から横に出ています。頭のまわりの毛は短いです。

**テマリワムシモドキ**  
*Conochiloides coenobasis*  
個体の大きさ 380~480μm

2本の触手がある



# 14 ハナビワムシのなかま

## 解説

「ハナビワムシのなかま」には、ほかにハナカザリワムシ属がありますが、この図鑑にはハナビワムシ属だけ紹介します。

## 特徴

釣鐘形の体に花びらのような大きな頭をもっています。伸び縮みする体のほとんどが透明な鞘の中に入っています。水草などに付着して生活します。

## この図鑑にのせた属

ハナビワムシ属

### ハナビワムシ属 *Collotheca*

#### 解説

ハナビワムシのなかまは、頭のひだの数などで種類を特定していきます。

**ハナビワムシ**  
*Collotheca mutabilis*  
個体の大きさ 240~380μm



## TOPICS トピックス

### 食文化を支えるプランクトン

#### 1：滋賀の食文化はプランクトンに支えられている

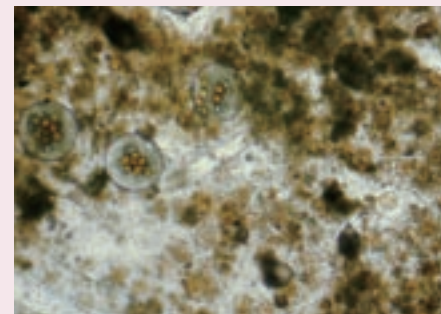
滋賀県には、ニゴロブナを使ったフナすしをはじめ淡水魚を食材にした伝統的な食品が数多くあります。いわば、滋賀県の食文化を支える柱の1つが淡水魚というわけです。写真①もそうした食品の1つ、こあゆの鮎だき(水鮎と醤油で煮た佃煮)で、全国的にも有名です。

この琵琶湖のアユ(写真②)がなにを食べているのかを調べるために、アユを数匹解剖して消化管に残っていた食べ物の残りを顕微鏡で観察してみました。写真③はその顕微鏡写真の一例です。写真の中に丸い玉がいくつか見えます。これはヒゲナガケンミジンコの卵です。一般的には、アユは小さなうちはワムシやミジンコなどの動物プランクトンを食べ、成長して川で生活するようになると石の表面についている珪藻を食べています。しかし、琵琶湖のアユの場合は、一生ヒゲナガケンミジンコなどの動物プランクトンをエサにしているものが多いのです。アユ以外の多くの魚もプランクトンをえさにしています。いわば、食卓の魚は、プランクトンに支えられているわけです。

現在、琵琶湖では外来魚の影響や湖岸のヨシ帯の減少などで、在来魚のモロコやニゴロブナなどが減ってきています。この現象に歯止めをかける活動はなにかなされているのでしょうか。彦根市にある滋賀県水産試験場で話を聞いてみました。



▲こあゆの鮎だき(写真①)



▲消化管の内容物(写真③)

#### 2：プランクトンを利用する栽培漁業の現場

水産試験場では毎年4月の中旬からニゴロブナやホンモロコを増やすために、敷地内のコンクリート水槽でワムシやミジンコなどのプランクトンを増殖しています。写真④がその水槽の1つです。この水槽に鶏糞などを入れると20日間ほどで水槽の水が緑色になります。その後2~3日で、緑色が茶色になるとワムシ(ツボワムシが多い)が発生してきます。ワムシが多く発生している時期は3日~1週間ほどで、その後ミジンコ類に移ります。この期間、増えたプランクトンを写真⑤のような巨大な網で、朝5時から8時ごろまでに集めて稚魚に与えます(写真⑥)。想像以上に大変な作業がおこなわれています。また、どのようなプランクトンがどんな環境で増殖するかはすべてわかっているわけではないので、稚魚がふ化する時期にうまくプランクトンの増加を合わせるには経験に頼るところが多く、今後さらに研究していかなければならない分野とのこと。貴重な水産資源を守るためにプランクトンが利用されている現場を見て、みなさんの中からプランクトンに興味をもつ人が増えて、滋賀の食文化が今後も伝えられていってほしいものだと思います。



▲プランクトンを増やす水槽と集める作業の様子(写真④)



▲プランクトンを集めるための巨大なネット(写真⑤)



▲バケツに集められたミジンコ類(写真⑥)

ワムシのなかま