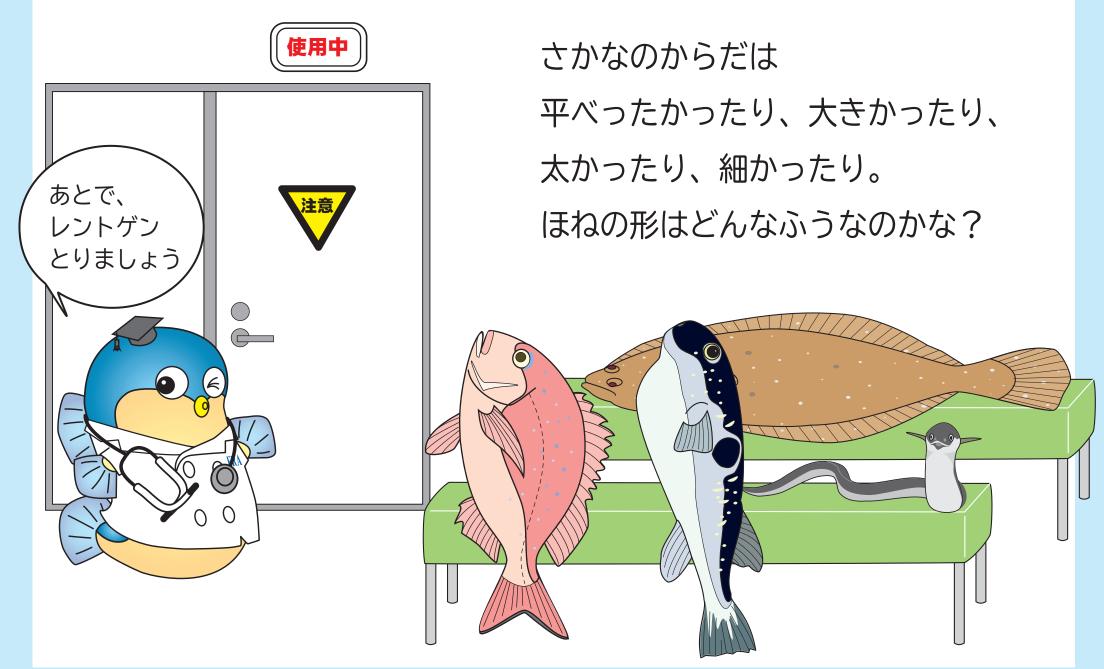
整形外科 ほねを見てみよう





ほねを見る前に



1. ひれの名前をおぼえよう

ひれの名前とつくりがわかると、ほねもわかりやすく なるよ!

2. くらべてみよう、魚のほね

ほねのちがいを、4種類の魚でくらべてみよう

- (1) マダイ
- (2) ヒラメ
- (3) マアナゴ
- (4) マフグ

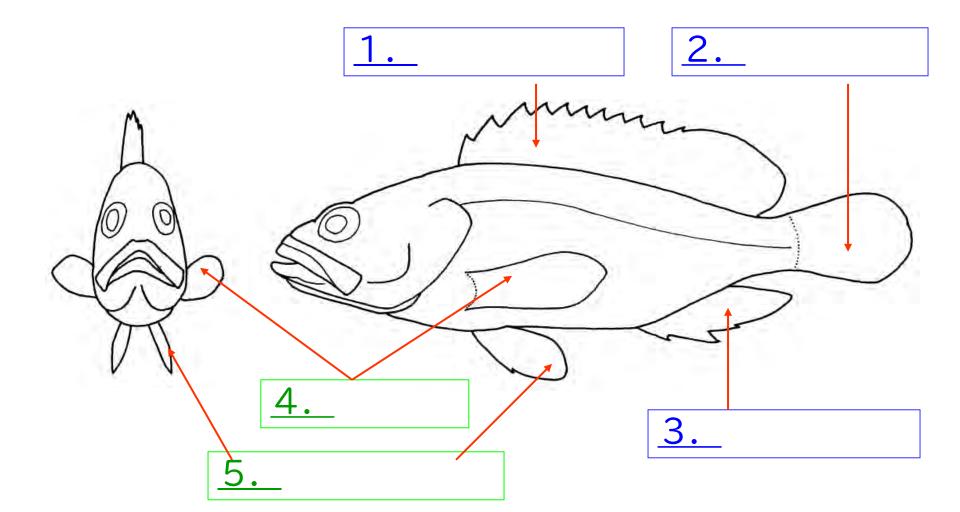
図の出典:星野浩一 (2006) 両眼が片側にある魚たち. 松浦啓一(編)魚の形を考える. 東海大学出版会.

写 真: (国研) 水産研究・教育機構 魚類標本コレクション所蔵標本より。

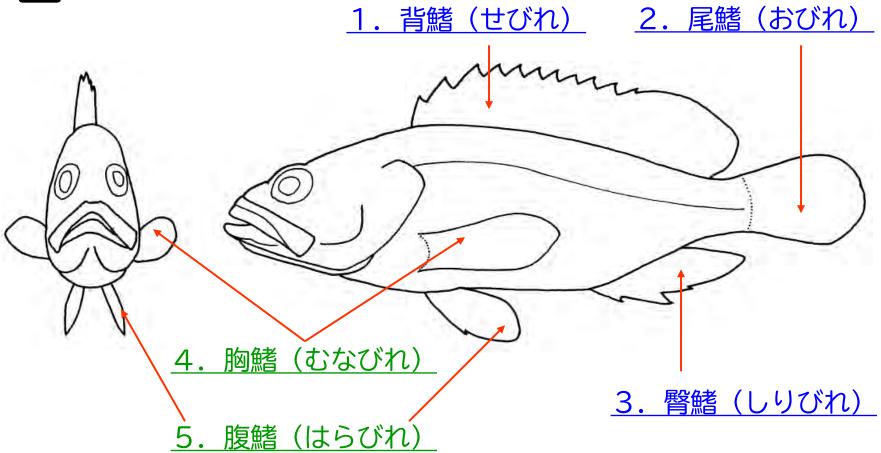


1. ひれの名前をおぼえよう

問題: 1~5のひれの名前がわかるかな?



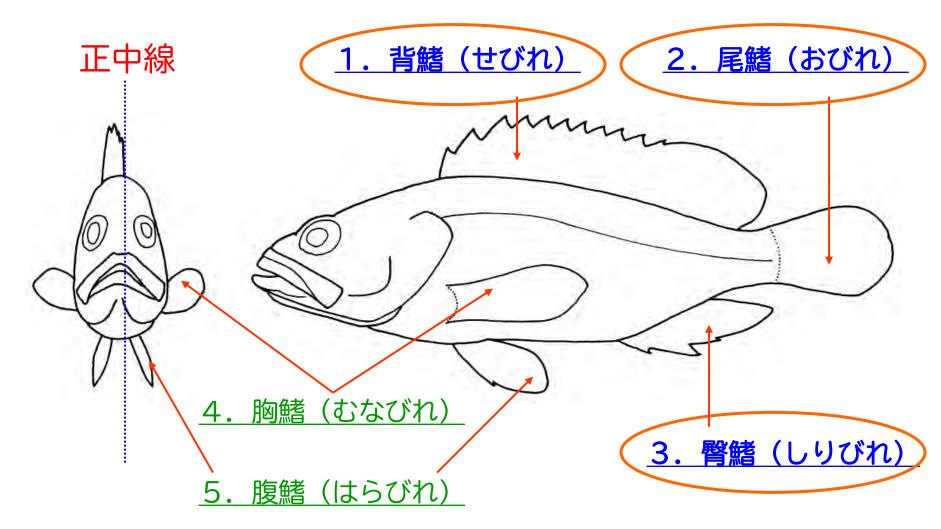
答え



いくつわかったかな? このうち、・・・

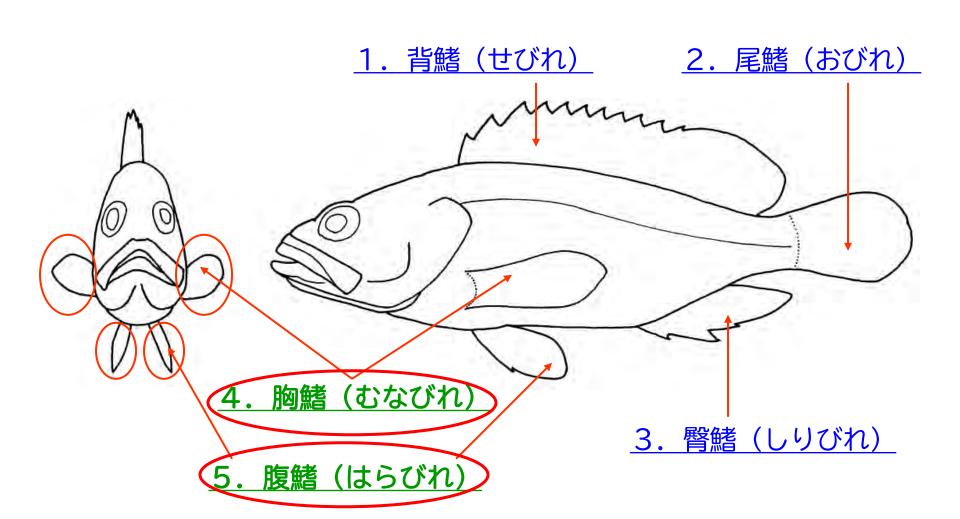
体の中心(正中線)にあるひれ

せ 背びれ、尾びれ、しりびれは正面から見て体の中心にあり、



左右一対のひれ

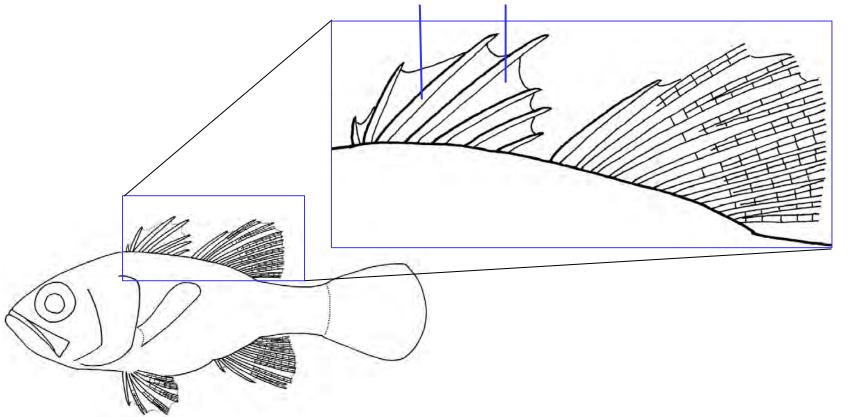
胸びれ、腹びれは左右に一対ある。



ひれのつくり

ひれは、うちわのほねのようなスジの部分と、ヒフのまくの 部分からなる。スジの部分を鰭条(きじょう)、まくの部分 を鰭膜(きまく)という。

鰭条(きじょう) 鰭膜(きまく)



2. くらべてみよう、魚のほね

魚さまざま、ほねもさまざま。4種類の魚を見てみよう!



(1) マダイ



(3) マアナゴ



(2) ヒラメ

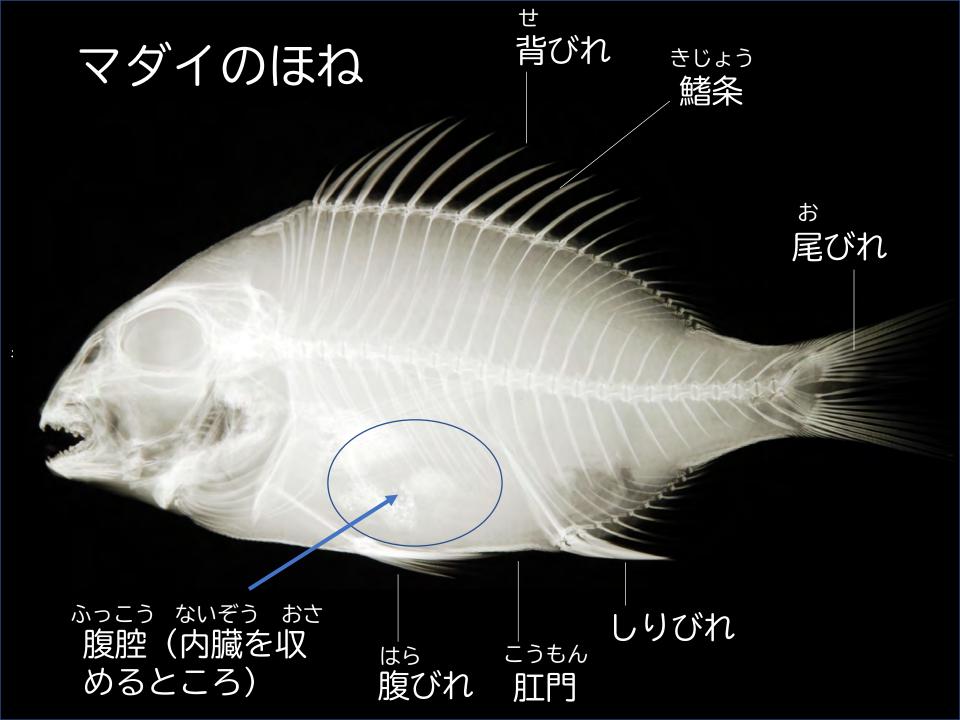


(3) マフグ

(1) マダイ



形も味もよく、さしみ・すし・焼き魚・煮付けなど でおいしい魚。カニやエビなどかたいカラを持つエ サでもかみくだいて食べるよ。

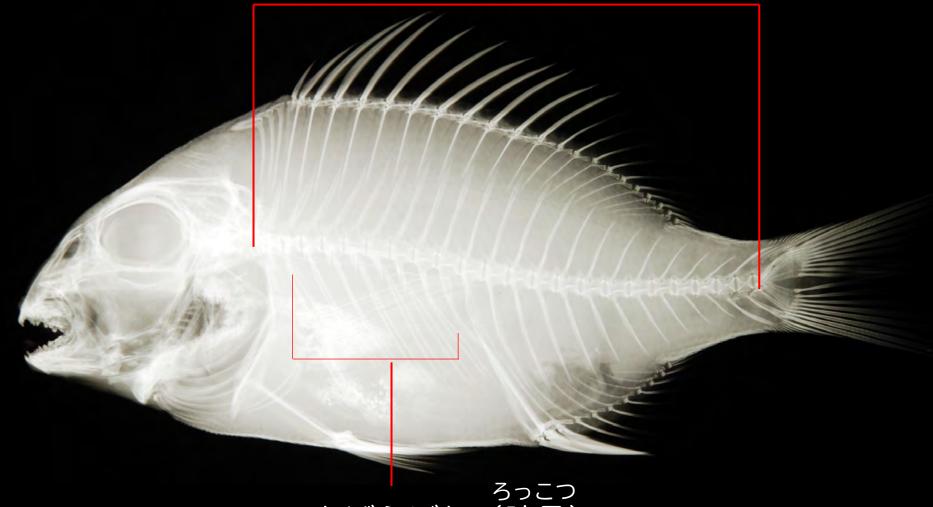


せぼね(脊椎骨)

せぼねを持つ動物 (脊椎動物)

魚も人間も、

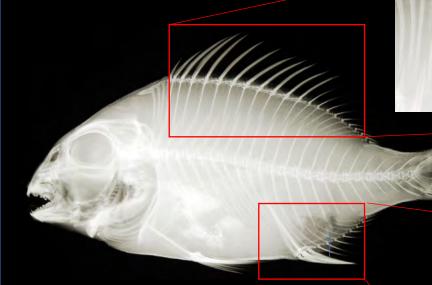
マダイでは 24 個



あばらぼね(肋骨)

たんきこっ <u>背びれ・しりびれを支えるほね(担</u>鰭骨)

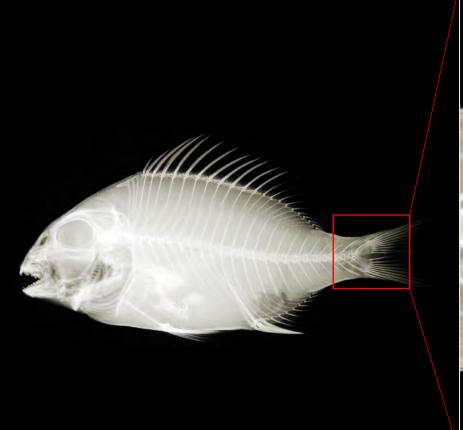
背びれ、しりびれの鰭条をさ さえるほねが担鰭骨 たんきこつ担鰭骨

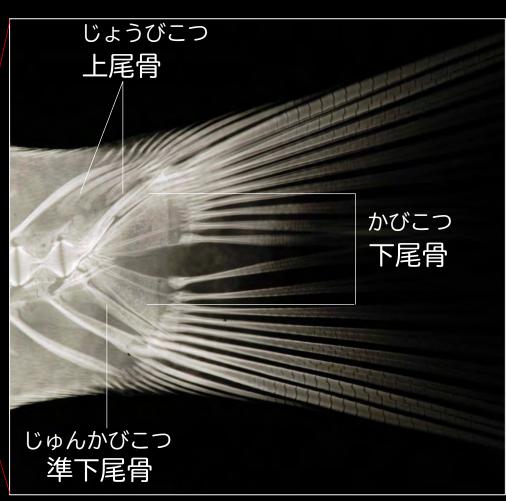


マダイの担鰭骨は固くするどい ので飲みこむとキケン!食べる 時は気を付けて!



できこっかく 尾びれを支えるほね (尾鰭骨格)





おおぎ

扇のような形のほねが尾びれを支えている

マダイの歯

まえば **前** おく 実 は 実



まえば マダイの前歯はとがり、 ^{おくば きゅうし} 奥歯はまるい臼歯



まえば 前歯はエサをつかまえるとき に、奥歯はかたいエサをかみ くだくときに役立つ

(2) ヒラメ



海の底にじっとしてエサを待ちぶせるヒラメ。 このときヒラメはうつぶせになっているのか。 それとも・・・?

標本提供:ひのくにベントス研究所

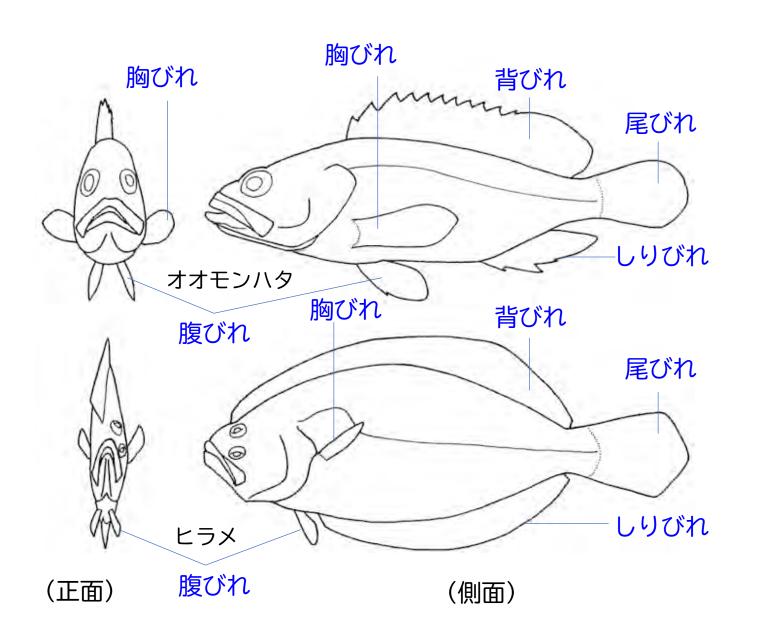
ヒラメの表と裏



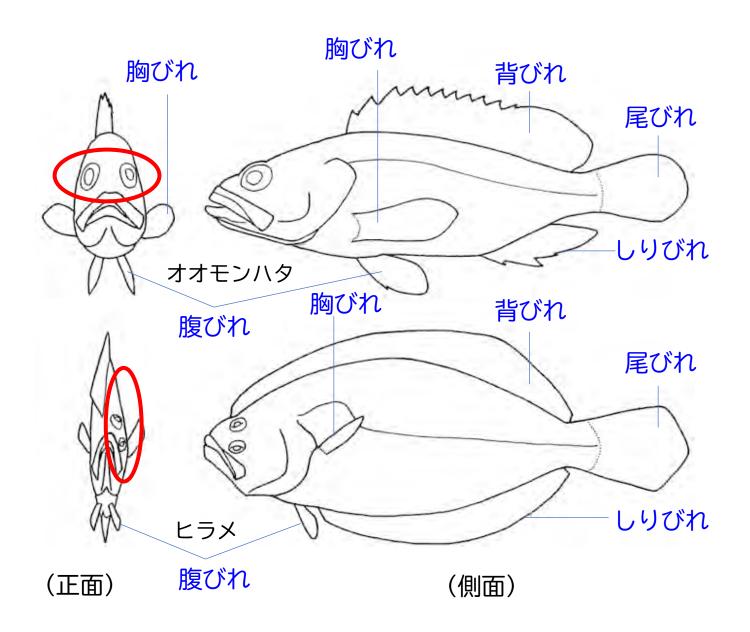


ヒラメの目は2つとも表にあり、裏には目がないのじゃ。 ふつうの魚とくらべてみよう。

ふつうの魚とヒラメのちがいは?



すひれ 目の位置は



フヒふ 魚

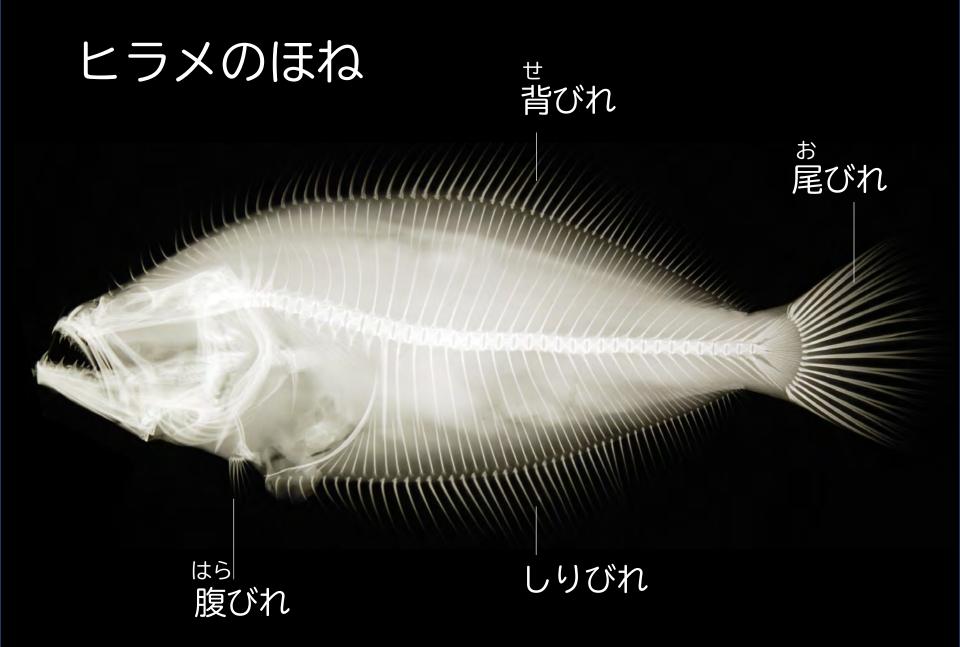
あ左るに

かずる。

海の底のヒラメは・・



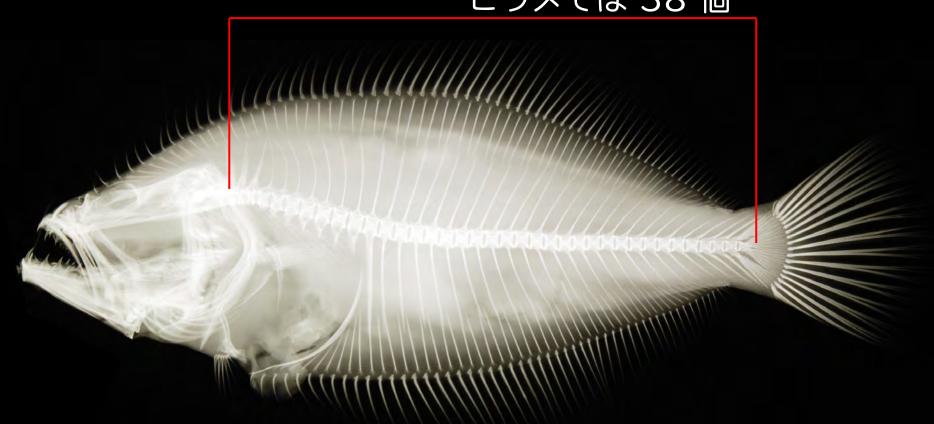
海の底にじっとしているヒラメは、 うつぶせではなく、 横だおしになっているのじゃ!



マダイのほねと、どうちがう?

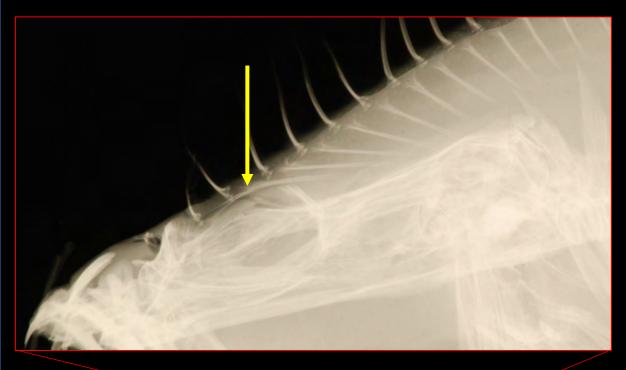
せぼね (脊椎骨)

ヒラメでは38個

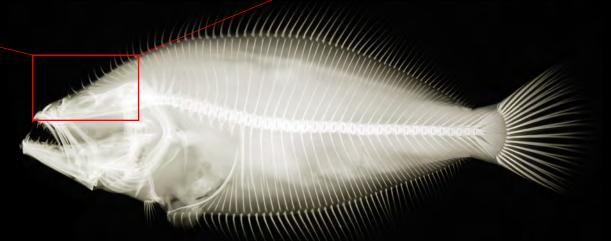


せぼねの数はマダイよりも多い

せずれたかきこっ 背びれを支えるほね(背鰭担鰭骨)

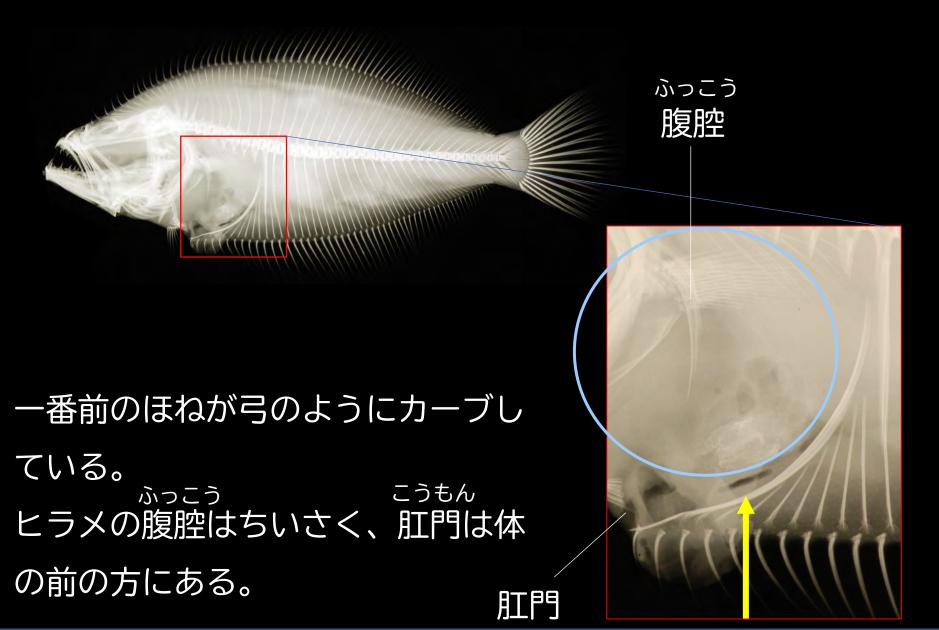


背びれの担鰭骨が 前にのび、目の上 までとどいている

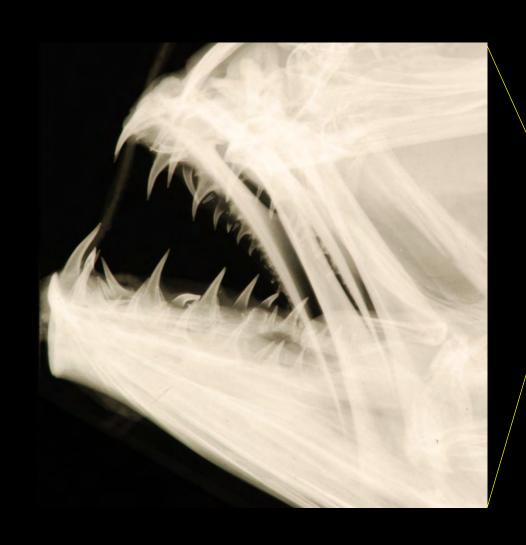


しりせびれたんきこつ

しりびれを支える骨(臀鰭担鰭骨)



ヒラメの歯





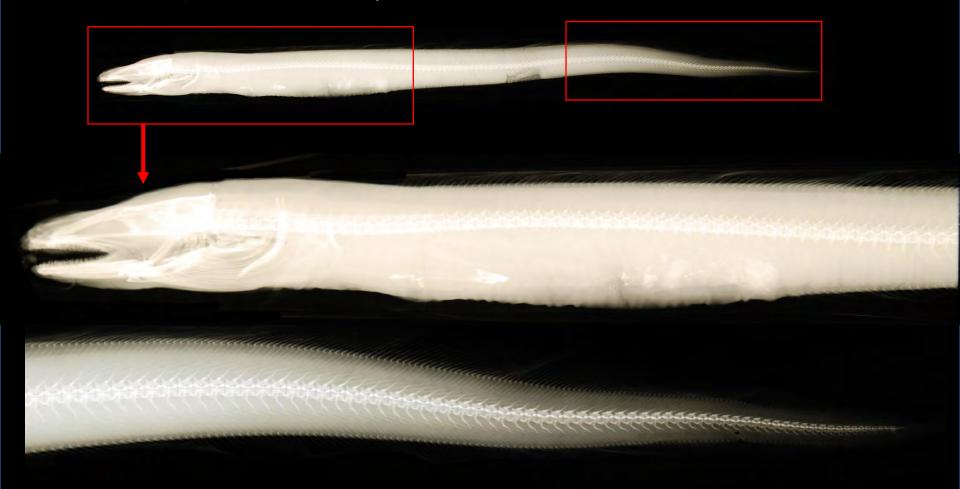
ヒラメの歯は大きくて するどく、魚などをとら えるのに役立っている

(3) マアナゴ



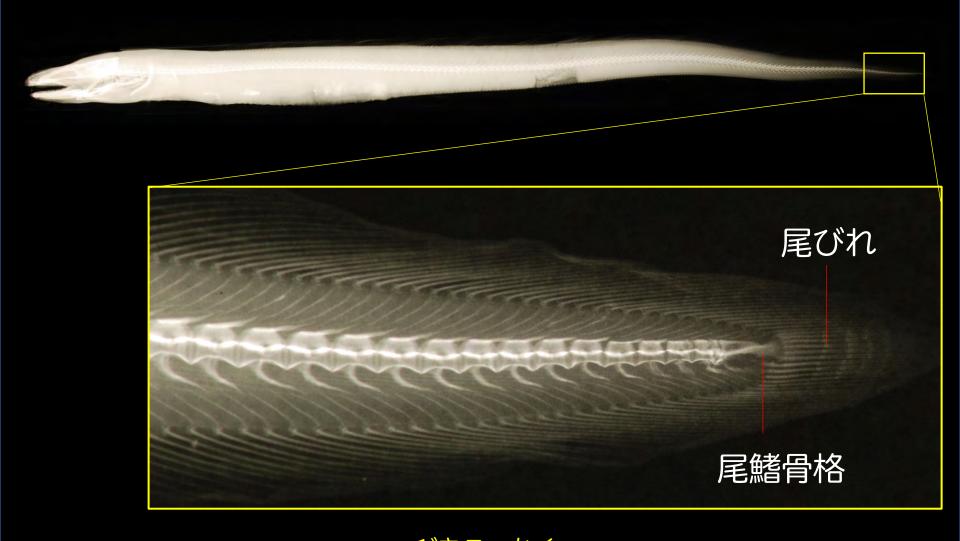
体が細長いマアナゴ。すしの「あなご」は人気メニュー!

マアナゴのほね



体の長いマアナゴはせぼね(脊椎骨)の数が多く、 142~148個もある

マアナゴの尾びれを支えるほね



びきこっかく <u>尾びれと、支</u>えるほね(尾鰭骨格)が小さく退化している



マフグの歯





フグのなかまの歯はくちばしの ようにがんじょうで、固いエサも かみくだく。

つりでフグがつれたら、ハリを はずそうとすると指をかまれてケ ガをすることがある。糸を切って しまった方が安全。



こんど魚を食べるときには、ほねの形もよく見てみよう。