

自由研究テーマ



島原半島三ヶ所でとれた
貝の種類と

野母半島でとれた貝からの
種類とのヒヒかく



研究のきっかけ



研究手順

研究方法

研究場所



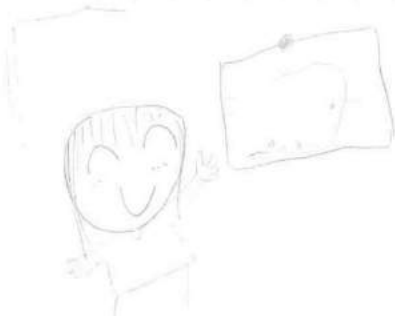
私は昨年、長崎の野母半島でとれた貝がらの種類を研究しました。その時は三地点を調べて、合計201個の貝がらを拾い、40種類の貝の種類がわかりました。今回は、島原半島ではどんな貝が拾えるか、知りたくなつて、研究することにしました。また、今回は場所によってどんな貝がらが拾えるのか、野母半島と比べてみるとどうなるのか調べたいと思いました。



2022年長崎市小中学校 科学教育展にて

研究手順

1. 貝がらの採取場所を決める
2. 採取場所の写真撮る
3. 採取場所の様子を調べる
4. 貝がらを採取する
5. 場所ごとに分けて、数える
6. 貝がらの種類を本で調べる。
7. わからなかつた貝がらの名前を採集品分類会で詳しく調べる
8. 採取した場所ごとに、ラベルを張って名前を書く
9. 採取した場所ごとに比べてみる
10. 写真を撮って、図鑑で調べてカードにしてまとめる
11. 昨年野母半島でとれた貝と比べてみる



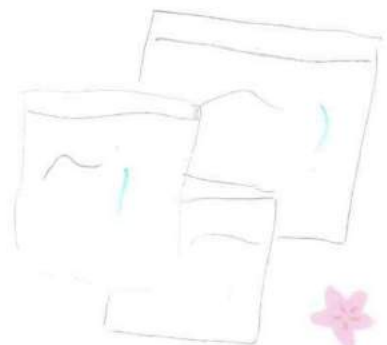
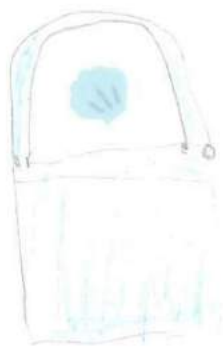
貝がらの取り方

用意したもの

1. バケツ
2. 軍手
3. 場所ごとに分ける袋

貝がらの取り方

1. 形や、色がは、きりした貝がらを取る（生きている貝は取らない）
2. バケツに入れて袋に入れて場所ごとに分ける
3. 水で流って、砂や、泥を落とす
4. 乾燥させて小さいふくろに入れる



貝を採集した場所





それぞれの場所と

とれた貝がらの種類



口之津



2023年8月11日 金曜日

天気 晴れ
気温 30度

採集時間 午前

気温が高い。

堤防の近くの岩場だった。張り付いている貝が多かった。
台風の後だったので、バラバラになった貝が堤防の上までできていた。
口之津資料館の方のお話では、この辺は波が高く、
台風がくると、堤防が、けずられてしまう場所だったとウかった。



岩のすきまにははりついている
貝がいっぱいた



ムラサキクルマナマコのような
生き物。

1



アオガイ SP.

ユキノカサガイ科
からの内側が青いので、
この名前がついた。岩にはり
つく。SP.はしゅるいといかいみ。

2



アサリ

マルスタレガイ科
日本で一番食べられる貝。
しおひがりてとれる

3



イシダタミ

ニシキウスガイ科
活発に歩く貝。からが石だたみ
のようなもよう。

4



カリガネエガイ

フネガイ科
岩のすきまなどにすむ貝。
べつ名、アオカリガネエガイとも
言う。

5



ケガキ

イタボガキ科
もともと、くたのようなけがついて
いる貝。足でふむと、いたい。
中にカニが入っていることもある。

6



コシダカガンガラ

ニシキウスガイ科

食べられる貝。ガンガラは、
貝がらのなまり。

7



スガイ

リュウテンサザエ科

食べられる貝で、からに緑ソウ
が、ついていてコケのかたまりの
ように見える。

8



ヒバリガイモドキ

イガイ科

岩にむらがっている貝。

9



ヒメアサリ

マルステレカイ科

アサリにくらべてひらべった
い。食べられる。

10



フトコロガイ

タモトガイ科

からの口が、せまくそで口
が、ふところのようなので、この
名前になった。

11



マガキ

イタホガキ科
おいしい貝。ようしょくされて
いる。おいしいのはふゆ。

12



ムラサキインコ

イガイ科
岩のあいだに、たくさんくっ
ている貝。

13



ヨメガカサ

ツタハガイ科
岩や石にはリついている貝。
しおがみちっているときは、動く。

南有馬



2023年8月11日 金曜日

天気 晴れ

採集時間 午前

気温 31度

気温が高くなってきた。

広い干潟のところだった。砂と泥のところだった。
岩がごろごろしていて、ひっくり返すと、カニや巻貝が^ついていた。

河川の近くで、川の水が流れこんでいた。

近くのB&Gの方にお話を伺ったら、こは、潮干狩りの場戸所で、
シーズン中は多くの人がおとずれるそうだった。



遠くまで干潟が広がっていた



小さな岩は貝とフジシボの
住みかだった



アサリ

マルスターガイ科

ひがたに多い貝。よく食べられる。



イボキサゴ

ニシキウスガイ科

食べられる貝。ざらざらせいの貝。ゆがいて食べるとおいしい。



オキシジミ

マルスターガイ科

食べられる貝。ひがたに、すんでいる。



カガミガイ

マルスターガイ科

ひがたにすむ貝。オキシジミとちがって、たてせんががない。



シオフキ

ハカガイ科

ひがたにすむかい。シオフキという名前のとおり水をふきだす貝。



シナハマグリ(ムカ)

マルステレガイ科
 外来種。種貝の時に、アサリに
 まぎれて放流されることも
 ある。



ツメタガイ

タマガイ科
 ひがたにすむ貝。二枚貝に、
 穴を開けて、食べてしまう貝。



ナミマガシワ

ナミマガシワ科
 貝がらが波間にちりまわっている様子
 がカシワの葉のようなので名前
 がついた。



マガキ

イタボマガキ科
 とても大きく見られる貝がら
 がんしょうの貝。スミノエガキ
 とみわけがむずかしかった。



マテガイ

マテガイ科
 食べられる貝。干潟の穴に、
 塩を入れるととびてくる。

11



ユウシオガイ

ニッコウガイ科

ひがたにすむがい。貝がらの色が、赤、かったり、白かったり色々ある。

ユウシオガイ科の貝殻は、色が多岐にわたります。赤、白、茶色など、様々な色が見られます。

ユウシオガイ科の貝殻は、色が多岐にわたります。赤、白、茶色など、様々な色が見られます。

ユウシオガイ科の貝殻は、色が多岐にわたります。赤、白、茶色など、様々な色が見られます。

ユウシオガイ科の貝殻は、色が多岐にわたります。赤、白、茶色など、様々な色が見られます。

島原(猛島海岸)



2023年8月11日金曜日

天気 晴れ
気温 33度

採集時間 午後

とても暑かった。前は、海水浴場として使用された海岸で
今は、泳げないけれど、カヌーをしている人がいた。
手前の砂浜は、キラキラしていたけれど、
海側は、小さなぶつぶつの石が多かった。
ハマヒルガオがたくさん生えていた。
猛島神社の近くで、すぐ側は、島鉄が走っていた。



こまかい石少で歩くのが すんじ
きつかった。貝はうまっているものも
あった。



ハマヒルがオガたくさんはえていた
花はながった。



アカニシ

アッキガイ科

食べられる貝。二枚貝を食べる貝。



アサリ

マルダレガイ科

ヒメアサリよりもふくらんでいる貝。いろいろな柄がある。



アラムシロ

オリヨフバイ科

海のウジ屋の貝。死んだ魚や貝を食べる。



イボニシガイ

アッキガイ科

カキのからに穴をあけて食べる貝。食べると辛いらしい。



オオヘビガイ

ムカデガイ科

岩にくっついて一生動かない。口から糸を出してエサを食べる。

6



カニモリガイ

オニツガイ科
砂浜にもぐっている貝。
雑食性の貝。

7



カワニナ

カワニナ科
川の貝。流れて海に
たどりつくこともある。

8



コシダカカンガラ

ニシキウスガイ科
岩の上をはっている貝。

9



サルボウ

フネガイ科
褐色の毛が生えている貝。
身は赤い。

10



シオフキ

バカガイ科
内湾人に住んでいる
二枚貝。



シマメノウフネガイ

カリバガサガイ科
外来種北アメリカ大西洋岸



スガイ

リュウテンササエ科
食べられる。別名ムラクモガイともいう。



ツメタガイ

タマガイ科
二枚目に穴を付けて食べてしまう貝。生きている時はカラが足でおおわれている。



トリガイ

サルガイ科
足で飛びはねてうごくような貝。食べられる。



バカガイ

バカガイ科
別名アオヤキといて、食べられる貝。



ハボウキガイ

ハボウキガイ科

石などに足をくっつけて、
海の中で立って生活している。



ホトトギス

イガイ科

ホトトギスのむねのまわりに
にているから、名前が
ついた。標本中はそのまじ。



マガキ

イボマガキ科

日本全国でよく見られる
いる貝。



マガキ(稚貝)

マガキの子どもの貝。



結果



島原半島のそれぞれの場所でとれた
貝がらの種類は次の通りでした。

- ・ 口之津で取れた貝がらの種類
- 1 アオガイ SP.
- 2 アサリ
- 3 イシダタミ
- 4 カリガネエガイ
- 5 ケガキ
- 6 コシダカカンガラ
- 7 スガイ
- 8 ヒバリガイモドキ
- 9 ヒメアサリ
- 10 フトコロガイ
- 11 マガキ
- 12 ムラサキインコ
- 13 ヨメガカサ

合計13種類

・南有馬で取れた貝からの種類

1. アサリ
2. イボキサゴ
3. オキシジミ
4. カガミガイ
5. シオフキ
6. シナハマグリ(幼)
7. ツメタガイ
8. ナミガシワ
9. マガキ
10. マテガイ
11. ヌウシオガイ

合計11種類

・島原(猛島 海岸)

1. アカニシ
2. アサリ
3. アラムシロ
4. イボニシガイ
5. オオヘビガイ
6. カニモリガイ
7. カワニナ
8. コシダカカソガラ
9. サルボウ
10. シオフキ
11. シマメノウフネガイ
12. スガイ
13. ツメタガイ
14. トリガイ
15. バカガイ
16. ハボウキガイ
17. ホトトギス

18. マガギ

合計 18種類

昨年、野母崎半島でとれた貝がらと同じ種類の貝がら

1. アサリ
2. イボニシガイ
3. カリガネエガイ
4. シオフキ
5. ヒメアサリ
6. フトコロガイ
7. マガキ
8. ムラサキインコ
9. ユウシオガイ

合計 9 種類

2022年 8月 自由研究

※補足資料1

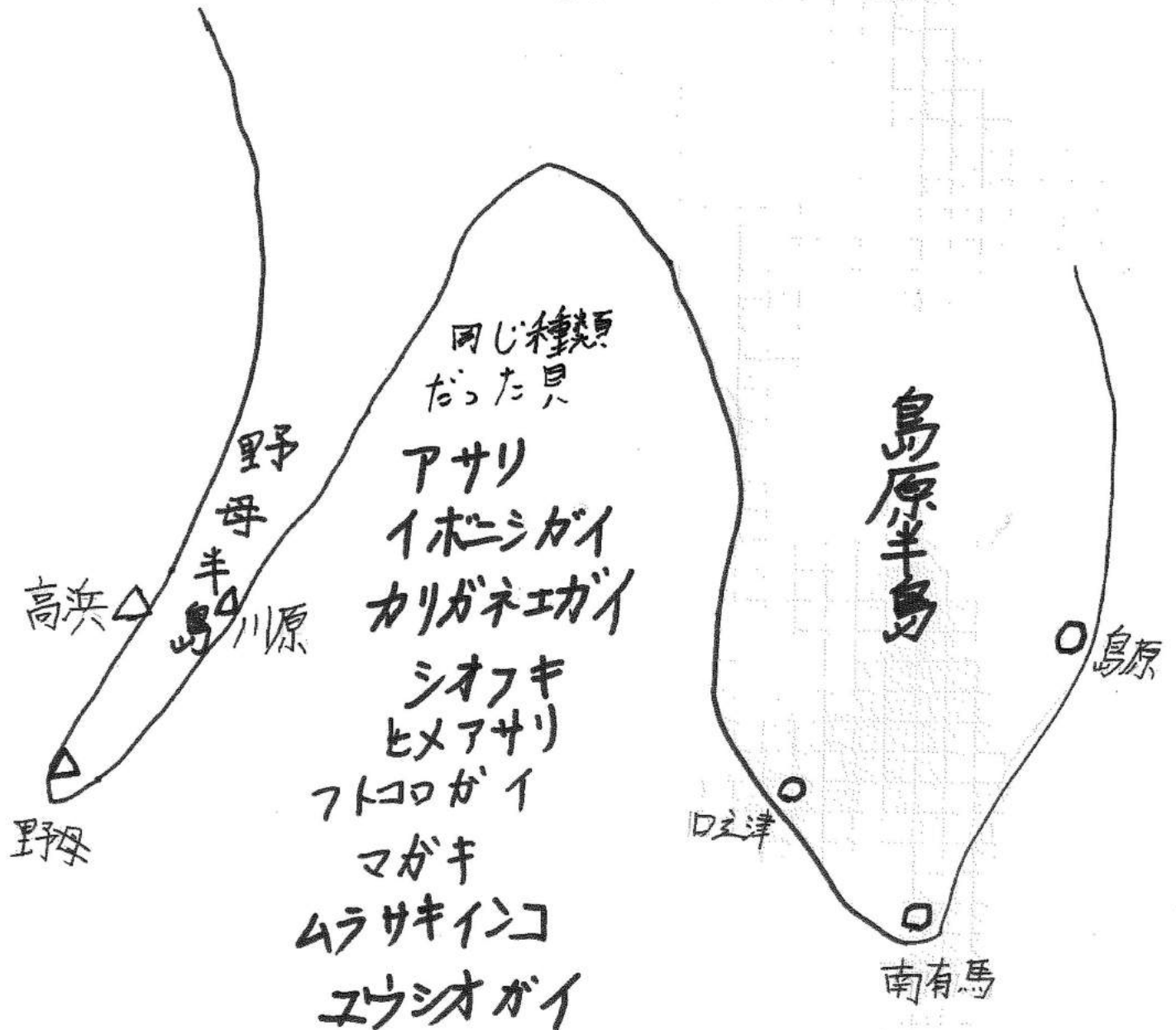
野母半島でとれた貝がらの種類

野母町の浜、川原海水浴場、高浜海水浴場
でとれた貝がらの種類

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. アサリ | 21. シボリグカラ |
| 2. アズマニシキ | 22. シムレイシタマシ |
| 3. アマオブネ | 23. チリボタン |
| 4. イタボガキ | 24. テンガイ |
| 5. イナミガイ | 25. トマヤガイ |
| 6. イボニシガイ | 26. ナツモモ |
| 7. ウズイチモンジ | 27. ネズミノテ |
| 8. ウメノハナガイ | 28. ヒメアサリ |
| 9. ウラウスガイ | 29. ヒメクボカイ |
| 10. エガイ | 30. ヒメヨウラク |
| 11. オミノエシダカラ | 31. フデガイ |
| 12. カリガネエガイ | 32. フトコロガイ |
| 13. キクザル | 33. ヘソアキクボガイ |
| 14. キクノハナガイ | 34. マガキ |
| 15. ギンタカハマ | 35. マガキガイ |
| 16. クジャクガイ | 36. マツバガイ |
| 17. クマノコガイ | 37. ムラサキイガイ |
| 18. クロオトメフデ | 38. ムラサキインコガイ |
| 19. コシタカサザエ | 39. メダカラガイ |
| 20. シオブキ | 40. ヌウシオガイ |

△ 昨年貝をとった場所

○ 今年貝をとった場所



わかったこと★



調べた結果から、場所によってとれる
貝がらのちがいがわかりました。

まず、口之津では、

岩の多い場所で貝がらを取りました。

13種類の貝がらが見つかりました。

取れた貝がらの種類を調べてみると、

イシダタミヤ、ヨメガカサなどの

岩にはりつく種類の貝がらが多かったです

次に、南有馬では、

砂と泥が混ざった、河口の近くで、
貝がらをとりました。

11種類の貝がらが見つかりました。

取れた貝がらの種類を調べてみると、

アサリやマテガイなどの

千潟の、砂やどろに住む貝がらの種類
が多かったです。

また、アサリなどを食べる、

ツメタガイが、

いることがわかりました。

最後に、島原(猛島海岸)では。

砂と小さな石が混ざった海岸で
貝がらを取りました。

18種類の貝がらが見つかりました。

取れた貝がらの種類を調べてみると、

アサリやハボウキガイなど、

砂やどろに住む貝がらの貝がらの種類
が多かったです。

また、その貝を食べる

ツメタガイ、イボニシガイ

が、いることがわかりました。

そして、

カワナナ、

のように川から流されてきている貝がら
もいました。

それから、海岸でとれた貝がらの種類の中
の中では、

一番多くの貝がらがらが見つかりました。

このことから、貝がらの種類は、
場所によって

岩場では、...

岩に住みつく貝が多く

干潟では、...

砂やどろの中に住みつく貝が多く

砂浜では、...

砂やどろの中に住みつく貝と

流れる貝の量が多い

ということが分りました。

また、それぞれの場所では

住みついていてる貝を食べる種類の貝がらも

見つかることも、わかりました。

それぞれのことから、

貝がらの種類がわかると、その場所が
どんな場所が見えてくる

ということがわかりました

また、昨年、野母半島でとれた
貝からの種類と比べてみると
9種類が同じ貝の種類でした

このことから、

住む場所が岩や砂や泥の貝も、
地域によって、種類にちがいがある

ということがわかりました。

また、野母半島と島原半島でとれた

アサリ、イボニシガイ
カソガネエガイ、シオッキ
ヒメアサリ、フトコロガイ
マガキ、ムラサキインコ
ユウシオガイは、

二つの地域で広くとれる貝なのではないか

ということがわかりました。

感 想



私は、今回島原半島の三ヶ所の海岸を調べてみて、昨年とはちがう種類の貝がたくさん取れて、とてもおもしろかったです。

今回は、貝がらだけではなく、石縫や、砂浜の生き物をたくさん観察することができました。

貝が岩にとっても強い力でくっついていたり、海水が干上がってしまうところをよけて、貝たちがぎゅうぎゅうになって住んでいるところや、小さなカニや貝が磯だまりにいた様子が見ていて楽しかったです。

今度は、その生き物たちの名前がわかるように、もっと勉強していきたいと思いました。



研究で調べた結果では、同じ長崎の海で
住みつく場所は同じなのに、なぜ
地域がちがうと貝の種類がちがうのか
き問が残りました
来年は、このき問について調べたいと
思いました。

今回は、岩場と干潟、砂浜と、ちがう
場所に行こうと計画して、スケジュールを
決めました。
海の近くをずっとドライブして、
長崎の海はとてもきれいだなと思っ
ました。

けれども、長崎でとれる貝の量は、
年々、減ってきているそうです。

理由は、海が汚せムされたり、
環境が変わったり、外来種が入ってきて
いるからだそうです

今回とれたシナハマグリや
シマメノウフネガイも外来種でした。

その他にも、輸入や船についてきたり
で入ってきて、元からいた貝を食べて
しまっているそうです。

今回、たくさん貝がらがとれたアサリも
絶滅の危機です。
外来種の他に、干潟が減ってきて
いるそうだからです。

また長崎県のレッドリストにのっていて
今回とれた貝がらは

イボキサゴ
ヤニモリガイ
ハボウキガイ

でした。



干潟が
入っている

私たちが、今、海のためにできることは
とても小さなことだと思いますが、
プラスチックをあまり使わないように
したり、海のゴミを減らしたり、
できることから続けていきたいと
思いました。

来年はまたいろいろな貝の種類が
取れるのを楽しみにしたいと
思います。

大三東駅にて

海がきれい
だった。



謝 辭



參 考 文 獻



お世話になった先生方

長崎市科学館採集品分類会にて

ありがとうございました

参考文献

「日本の貝」

昭和43年 波部忠重著

「学研の図鑑貝」

昭和56年 発行人 児山敬一

「長崎遊学7 島原半島ジオパークを筆書き一周する」

2011年 寺井邦久編著

「みんなが知りたいシリーズ」①9 貝の疑問50」

2023年 日本貝類学会

長崎県レッドリスト2022 貝類

<https://www.prof.nagasaki.jp/shared/uploads/2022/04/1648813265.pdf>

作、た標本



いーいーイ
ががが
いーいー
だなは
なよあ。
所
に
!

