

2F レストラン **UMINONE 海の音** 営業時間 10:30~17:00 (ラストオーダー16:20)

館内を巡ってお腹がすいたらレストランへ! 日本海の海の幸をふんだんに使った逸品や、ここでしか食べられないユニークなメニューもありますよ。



塩バナナソフトクリーム ¥400(税込)  
新潟県村上産の塩使用優しい塩味がバナナの甘みを引き立てます。(屋外売場で販売)



ドルフィンカレー ¥750 (税込)  
米粉使用の低アレルギーカレーライス。ジュースとゼリー付♪



高級魚!! 甘鯛の一夜干とお刺身定食 ¥1,280(税込)  
期間限定で提供する、甘鯛の焼魚定食。数に限りがございます。

1F ミュージアムショップ **マリンピアアハート** 営業時間 9:00~17:00

ミュージアムショップで販売している深海生物のかわいいグッズにご注目!



深海大全 下敷き ¥378 (税込)  
深海の生き物50種を網羅した図鑑のような下敷き。大人の方にも人気です。

飛び出しマスコット ¥378 (税込)

体を押すと目玉が飛び出るユニークなキーホルダー。子供から大人まで大人気。



深海湯呑み ¥1,080 (税込)

深海生物がたくさん描かれた湯呑み。使っているうちに、深海魚博士になれちゃうかも!?

輪ゴムかけマグネット メンダコ ¥583(税込)  
かわいいメンダコの輪ゴムかけフック。強力マグネット付きなので冷蔵庫にも付けられます。



活魚輸送車ペーパークラフト ¥150 (税込)

生物の輸送に欠かせない水族館の働く車です。細部までこだわった職員オリジナルのペーパークラフトをぜひ作ってみてはいかが?

お会計時

年間パスポートのご提示で  
ご飲食代が **10%OFF**

※屋外売店は除く

# イベント情報



クジメの親魚と稚魚

企画展示「育てる—マリンピア日本海の繁殖・育成—」

2018年4月27日(金)~6月17日(日)  
会場:本館 企画展示室  
マリンピア日本海で繁殖に成功した生き物について、その意義や育成方法などを生体やパネルなどで紹介します。紹介する主な生き物:クジメ、シナイモツコ、クラゲ類、ファンボルトペンギンなど

にいがたフィールドガイド

開催日:毎月第3土曜日 (12月~2月をのぞく)  
12:00~12:20(約20分間)  
毎月1回、にいがたフィールドの環境と生き物についてスタッフが紹介します。参加希望者は当日入館後、12時までにはにいがたフィールドにお集まりください。



新潟市水族館 **マリンピア日本海**  
NIGATA CITY AQUARIUM

〒951-8555 新潟市中央区西船見町 5932-445  
tel.025-222-7500 fax.025-223-2824  
www.marinepia.or.jp

開館時間 9:00~17:00 (券売は閉館30分前まで)

休館日 12/29~1/1、3月第1木曜日とその翌日

@marinepia @marinepia.nihonkai @marinepia\_nihonkai\_aquarium

マリンピア日本海情報誌 MARINE PAPER No.3 | 2018年3月発行

# マリンピア日本海 いくのウラがわ

深海魚編

聞き手:マリンピア日本海 マリンペーパー編集部

今回お話に登場するのは、このふたり!



石澤さん



野村さん

新潟市出身。新潟大学大学院修了。修士(理学)。1990年4月より展示課勤務。ひれあし類、イルカ、魚類、両生爬虫類、水生無脊椎動物などを担当。2018年4月より展示課長。

日本海の深海生物はどのように採集していますか?  
野村 佐渡の周辺で行われている「エビかご漁」の船に乗せてもらいます。エビかごの中にはエビ以外のいろんな生き物、魚やイソギンチャクなども入ります。漁師さんはホッコクアカエビが目的なので、それ以外の食用にならないような生き物ももらってきます。

エビかご漁のタイムスケジュールを聞かせて下さい。  
野村 最近赤泊港の漁船に乗せてもらっています。深夜1時頃に出港し、3~4ヶ所の漁場を回ります。1ヶ所につき2時間くらいかけて約180個のものを上げる作業と、また沈める作業を

行きます。港に帰るのが昼の11時くらいなので約10時間の乗船です。その後、活魚輸送車への積み込みをして夕方の方でエビで帰ってきます。

乗船したときの大変さ、苦労などは?  
野村 船に弱い人はそれが1番の不安要素です。また、漁師さんの邪魔になっちゃいけないって気遣いはすごくあります。邪魔だと思ってたなら次に乗れなくなるかもしれないですからね。

楽しさや面白さは?  
野村 何が採れるかわからないのが面白いんです。過去にサラサベッコウタマガイという新種を見つけたこともあります。最近もキツネブンブクっぽいけど明らかに違うウニ類が1個体だけ採れたことがあります。まだまだはつきりしていません。今の狙い目はそのブンブクの正体をはつきりさせることです。

深海生物を飼育する  
石澤さんは佐渡の深海生物の水槽を担当していますが、何種類くらい飼育していますか?  
石澤 今は30種くらいです。



上/エビかご漁を行う船上  
下/マリンピア日本海の活魚輸送車

深海生物の飼育で気を付けていることは?  
石澤 水温が1~2℃なのでその管理に気を付けています。水槽によって3~6ヶ月に1回ろ過槽を掃除しますが、餌をやりすぎるとすぐに水が汚れてしまつので餌の頻度や量に注意しています。掃除の時、水温上昇のリスクがあるため、冷たい水温を維持する工夫と慎重さが重要です。

深海生物の飼育で今後トライしたいことはありますか?  
石澤 まだ担当して5ヶ月なので、まだまだ分からないことが多いです。生き物のことをもっと勉強していきたいです。

野村さんは石澤さんの上司にあたりますが、アドバイスはありますか?  
野村 そうですね。

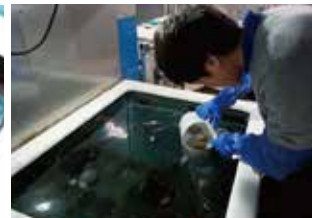
## 佐渡周辺の「エビかご」漁で

以前は日本海側には新種はあまりいないと言われていましたが、実際はどうなんですか?  
野村 日本海の生き物は、わかつていないことが多いです。新種はまだまだ出ていると思います。最近になって、日本海の底生の生き物が調査されていますが、過去の情報がほとんど無いため苦労しているようです。水産分野以外の研究者がほとんどいないので、そこを当館がやっています。

## 深海はまだ未知の世界!

石澤さんは、来館者に対して伝えたいことはありますか?  
石澤 深海生物を見て「ちょっと変わった生きものだな、面白い生きものだな」というものを感じて欲しいと思います。

深海生物の展示を通じて伝えたいことはありますか?  
野村 地域の自然について発信していきたいと常に考えています。その中でも日本海の特徴である日本海固有水に棲む深海性の生き物を紹介することは重要です。冷水の生き物の維持はそれなりの設備が必要ですが、当館は比較的冷水系に強い設備を持っているのが強みです。マリンピア日本海で、生きている「本物」を観察していただき、日本海の生き物や環境について考えてもらえたらと思います。



水槽にサラサベッコウタマガイを入れる石澤さん



左上/ホッコクアカエビ水槽を上から見る  
左下/「佐渡の深海」水槽のウラ側

# 日本海の深海生物

しんかいせいぶつ

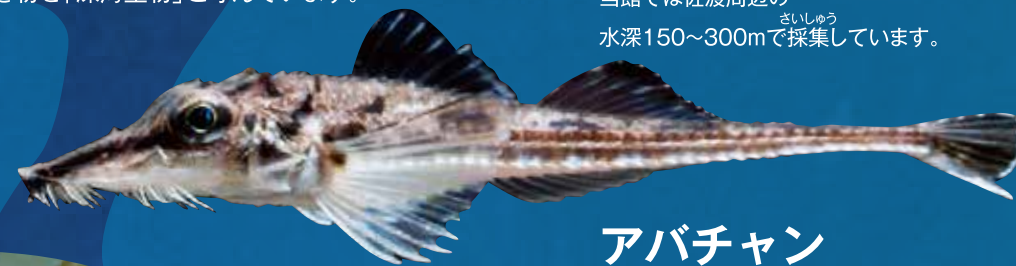
海面から200メートルより深く、日の光も届かない暗く冷たい海中にも多種多様な生き物が暮らしています。マリンピア日本海では日本海の深海生物の調査、採集、飼育にも力を入れています。

## どこから深海？

実は明確な定義はありませんが、およそ水深200mより深いところを「深海」とするのが一般的です。ちなみに植物プランクトンにとって光合成ができる最大の水深はおよそ200mです。この「深海」に生息する生き物を「深海生物」と呼んでいます。

## トクビレ

学名：*Podothecus sachi*  
 分類：スズキ目 トクビレ科、体長：約35cm  
 水深20~300mに生息しています。  
 当館では佐渡周辺の水深150~300mで採集しています。



## アバチャン

学名：*Crystallichthys matsushimae*  
 分類：スズキ目 クサウオ科、体長：約35cm  
 水深35~700mに生息しています。  
 当館では佐渡周辺の水深300~400mで採集しています。



## ヤマトコブシカジカ

学名：*Malacocottus gibber*  
 分類：スズキ目 ウラナイカジカ科、体長：約20cm  
 水深500~1000mに生息しています。  
 当館では佐渡周辺の水深500~900mで採集しています。



## サラサベッコウタマガイ

学名：*Onchidiopsis nihonkaiensis*  
 分類：新腹足目 ハナツツガイ科、体長(直径)：約10cm  
 両津湾、富山湾、北海道八雲町沖のみで確認  
 1993年に当館の採集活動(両津湾の水深400~500mでのエビかご漁)により新種発見されました。当館では両津湾の水深500~700mで採集しています。



## 深海生物の採集と調査

マリンピア日本海では、日本海の深海生物を展示するため、両津湾や佐渡海峡で行われているエビかご漁、佐渡海峡での底曳き網漁、糸魚川沖でのカニかご漁などの漁船に乗船させていただき、そこで採集した深海生物を水族館に生きたまま輸送し、飼育・展示しています。



佐渡海峡での「エビかご漁」



糸魚川沖での「カニかご漁」

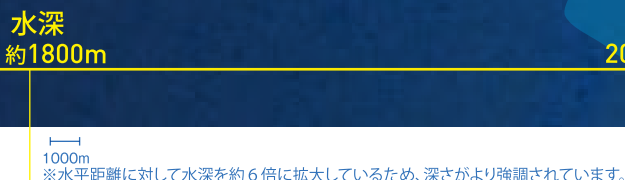
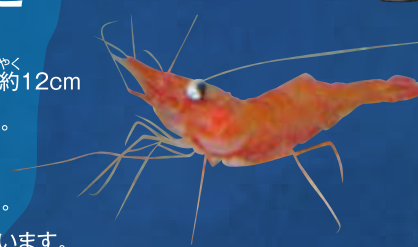


## ザラビクニン

学名：*Careproctus trachysoma*  
 分類：スズキ目 クサウオ科、体長：約30cm  
 水深50~1000mに生息しています。  
 当館では佐渡周辺の水深300~700mで採集しています。

## ホッコクアカエビ

学名：*Pandalus eous*  
 分類：十脚目 タラバエビ科、体長：約12cm  
 水深200~950mに生息しています。  
 当館では佐渡周辺の水深300~700mで採集しています。  
 アマエビやナンバンエビと呼ばれています。



佐渡市・宿根木

## 日本海の特徴は「日本海固有水」

日本海の最大水深は約3,800mですが、水深約300mより深いところには「日本海固有水」という水温0~1℃の冷たい海水のかたまりがあります。日本海には太平洋を流れる黒潮から分かれた対馬海流(暖流)が流れこんでいます。入口である対馬海峡の水深が130mと浅いため、暖流の影響は200mくらいまでしかなく、「日本海固有水」と混ざり合うことはありません。



日本海：佐渡海峡  
 深海：水深200m以上

弥彦山  
634m

越後平野

📺 📄 ホームページもチェック!

[www.marinepia.or.jp/marine-paper/3](http://www.marinepia.or.jp/marine-paper/3)

日本海の深海生物・採集などについて、写真や動画を見ることができます。

