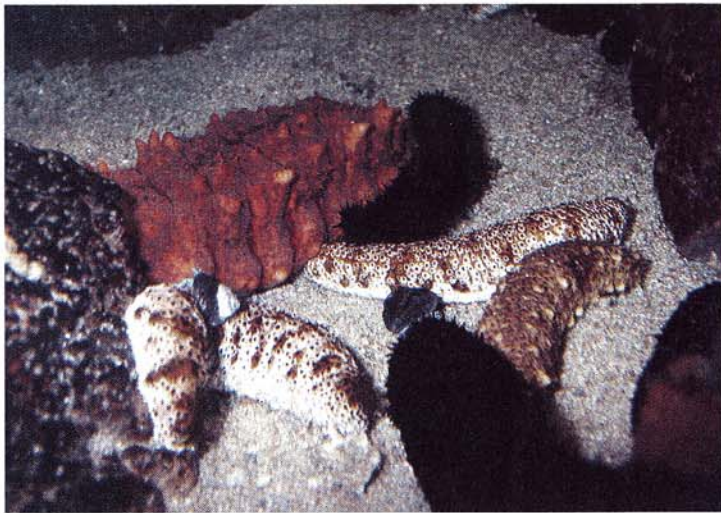


## ニセクロナマコ



△中央付近にいるのが毒性が強いニセクロナマコ(水槽番号219)

# 水族館へ行こう!

### 京都大学白浜水族館

17

## 宮崎 勝己

白浜町で磯遊びをしていると、砂地に大きな黒い固まりが転がっている光景に出くわすことがあ

る。これは、ニセクロナマコというナマコの一種だ。ナマコと言えば『海の珍味』という印象があ

るが、このニセクロナマコは、間違っても決して食べてはいけない。ナマコは日本近海で約200種が記録され、白浜水族館でも10種前後が展示されている。ナマコの体には多かれ少なかれ毒成分が含まれており、

が特に高く、このナマコの煮汁をタイドプールに流したら、中の小魚が全滅してしまったという報告がある。毒の成分はホロスリンと呼ばれるサポニンの一種である。サポニンは植物では広く分布しているが、動物ではナ

# 決して食べないで

もみ続け  
ている  
と、やが  
て残りの  
内臓器官

食用になるのは、毒性が低いもの、あるいは加熱後日干しすることで毒を分解させたものだけである。魚屋さんやスーパーなどでアカナマコやアオナマコの名前で売られているマナマコはその代表である。

マコとヒトデと一部のカイメンにしか見つかっていない。こんなニセクロナマコだが触るだけなら全く危険はない。

このニセクロナマコ、体を強くもんでいると、肛門(こうもん)から「キュビエ器官」と呼ばれるコラーゲン性の真生を観察している。(京都大学講師)

(京都大学講師)

つ白な糸を吐き出す。このキュビエ器官はとても粘着力が強く、手にくっつくとなかなか取れない。敵をからめ捕るという効果もあるだろうし、ホロスリンが特に高濃度に含まれることから、食べた敵が死んでしまつていう効果もあるだろう。