

「はこだて海の教室」の参加児童たちが函館港で釣りました!

マフグ



どんな魚?

北海道以南の日本各地の浅い沿岸部(水深200mまで)に生息。体はなめらかで、胸びれの後ろと背びれの付け根に黒いはん点があり、口元から尾びれにかけて1本の黄色の線があるのが特ちょうです。
するどい歯で釣り糸をかみ切ったり、毒があって食べられないため、釣り人からは知られていますが、実はおもしろい特性を持った個性的な魚です。

マフグの特性



- こうかく類、貝類、魚などを食べるために、**するどい歯**を持っています。細いつり針やつり糸をかみ切ってしまうことも。
- 身の危険を感じると、**お腹を大きくふくらませたり**、歯ざしりをして敵をいかくします。
- マフグは**砂にもぐる**ことが知られています。



注意

マフグは、内臓や皮ふにととも強い毒があります。
つったフグを**自分で調理して食べるのは危険!**
必ずフグ専門の調理師にお願いしましょう。



CHECK!

この水そうで展示中のマフグは、「海釣り自然塾～海と日本プロジェクト～」に参加した児童たちが函館港で釣りました!



イベントのレポートはこちら



一緒に展示
しています



イシガレイ フラットフィッシュ

北海道から九州までの、水深50～70mほどの砂地に生息。体に石のようなコブがついています。周りの色に合わせて、体の色を変えることができます。