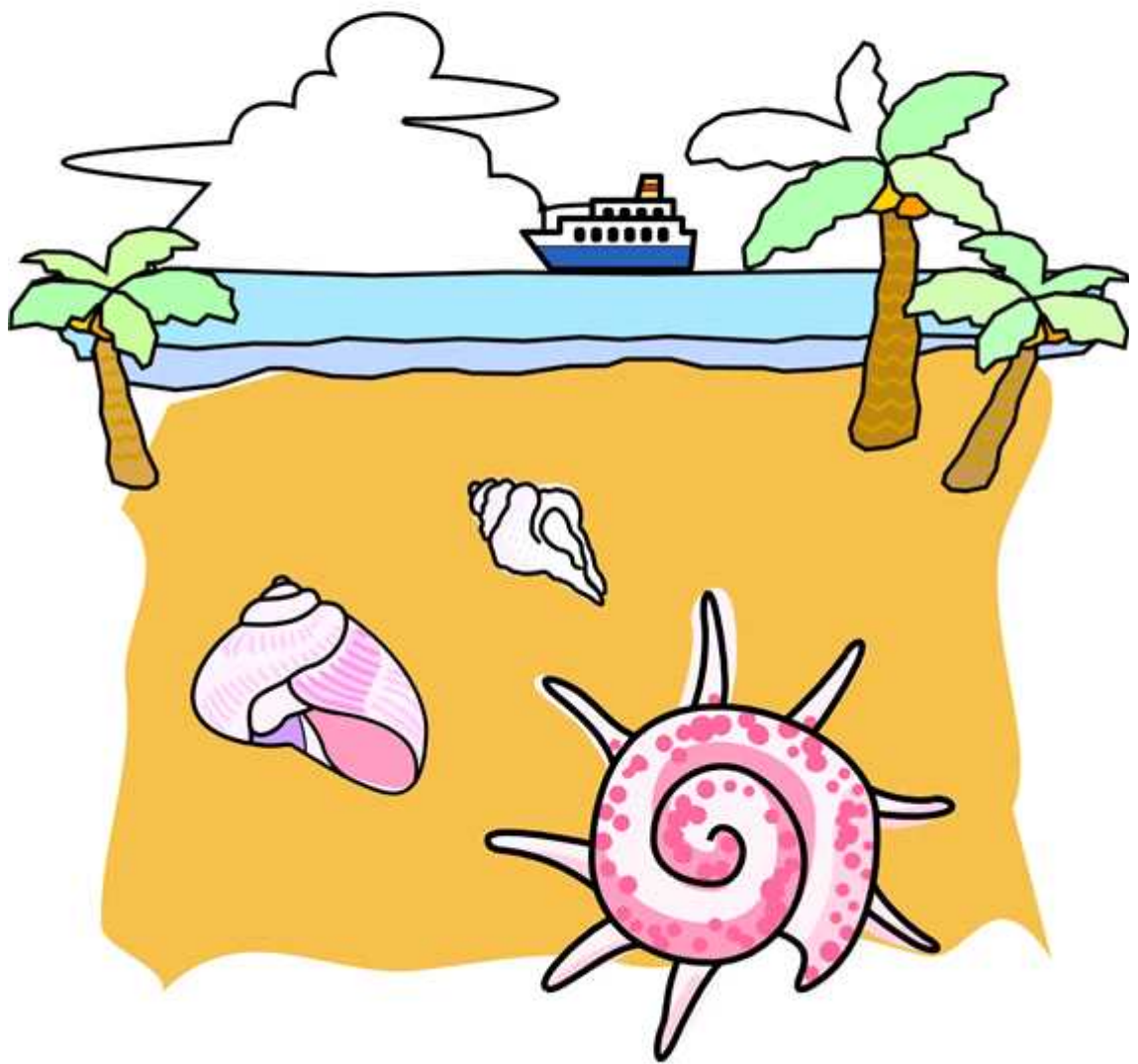


標本の作り方

〈貝〉



鹿児島県立博物館

貝の採集と標本のつくり方

鹿児島県立博物館

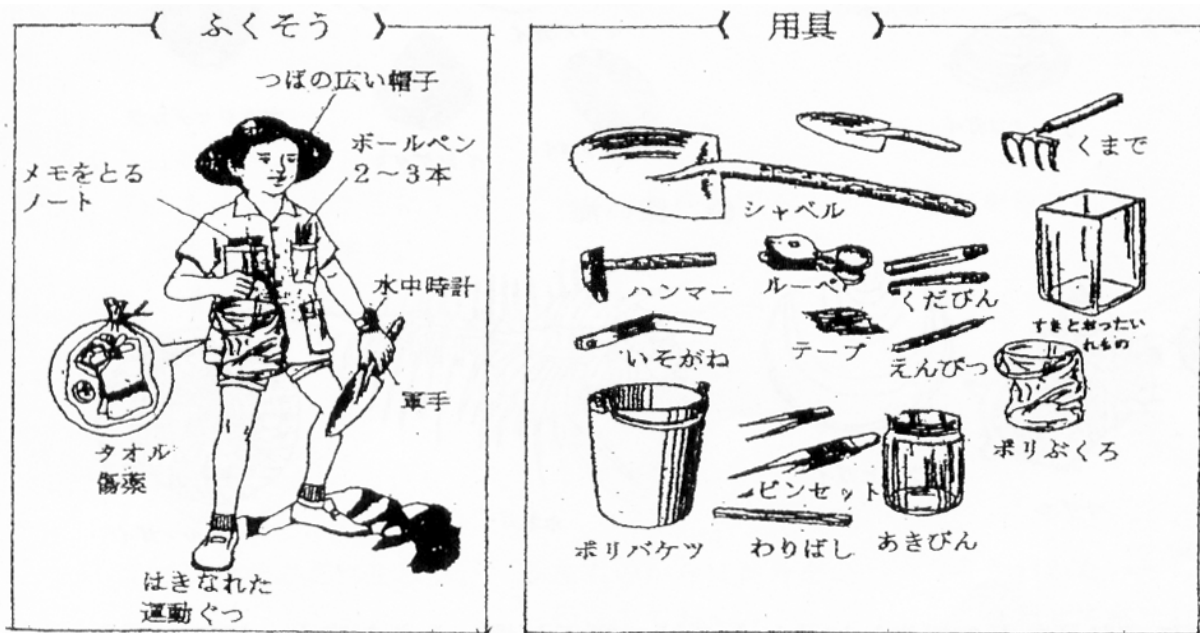
貝は、海に限らず、河川や湖沼から陸地まで広く生息しています。鹿児島県には、約 4000 種の貝が知られており、貝の宝庫です。いろいろな貝を採集して、標本をつくりながら、それらの生活のしかたなどを調べましょう。

◆よい標本にするために

- ◎ 採集地や採集年月日、採集者の名前などが正しく書いてあること。
- ◎ 新鮮で自然の色・つや・模様などがあり、形がしっかりしていること。
- ◎ よく成長した成貝であること。(幼貝では、形、色、模様などの特徴がでていないことがある。)
- ◎ 二枚貝の場合は、2枚の殻がそろっていること。
- ◎ 巻き貝の場合は、フタをつけること。

◆採集に行く前に

- ◎ まず安全！潮の満ち引きや天気、波の高さなどに気をつけよう。
また、岩場などは滑りやすいので、転ばないように気をつけましょう。

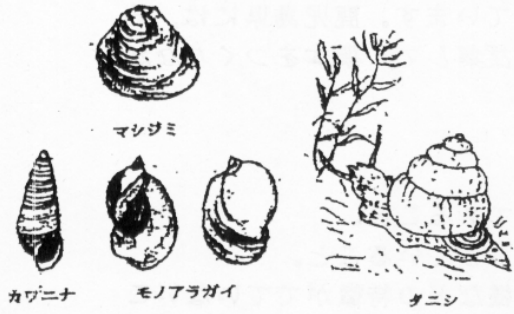


- ◎ 海には危険な生物もいます。気をつけよう。



◆採集場所

◎ 池や小川に住む貝
 <泥, 砂の中や表面>



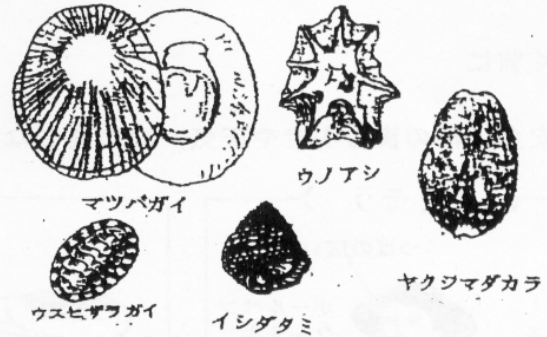
◎ 陸に住む貝
 <畑, 花だん, 木の上など>



◎ 海水に住む貝
 <ひがたや砂浜>



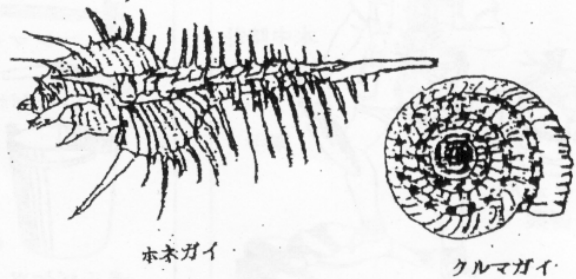
<いその岩の表面や下に>



◎ 浅い海

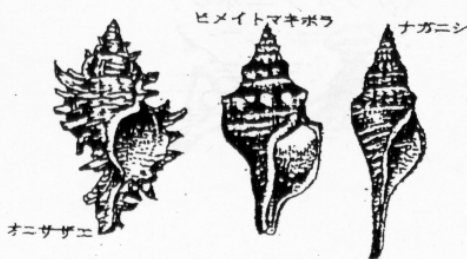


◎ 深い海



* 深い海にすむ貝などの採集しにくいものは、網干し場、うきや流木、打ち上げられた海藻などでさがしてみよう。

<網干し場>



<うきや流木>



<海藻>



◆標本の作り方

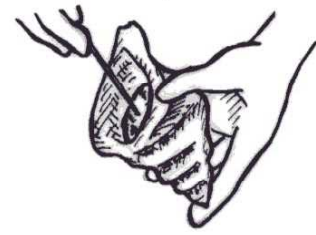
A 巻き貝

①貝を鍋で煮る。
(大きい貝で5分程度)



※初めは弱火で、沸騰したら強火にする。

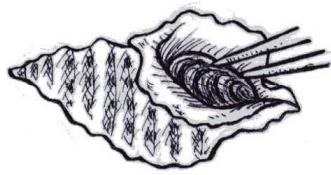
②冷めないうちに針や針金、ピンセットで肉を引き抜く。



③表面のよごれをブラシで取る。



④よくかわかしてから中に綿をつめ、ふたをつける。



⑤ベルをつけて標本箱に整理する。



○ ○ ○ ○ ガイ

× × × × 海岸

採集地

和名

番号

(縦 1.5cm, 横 4cm くらい)

B 二枚貝

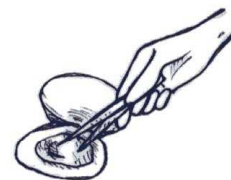
①口を開いたところにつまようじを差す。



②メスで貝柱を切る。



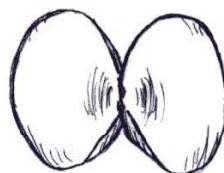
③肉を取り出す。



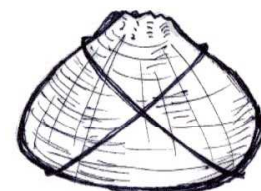
④ブラシでよごれを取る。



⑤左右のからに番号をつけておく。



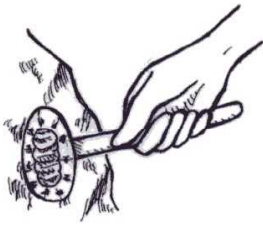
⑥かわかないうちに左右を合わせて糸でしばり、十分にかわかす。



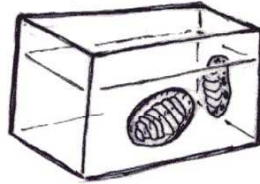
⑦ラベルをつけて標本箱に整理する。

C ヒザラガイ類

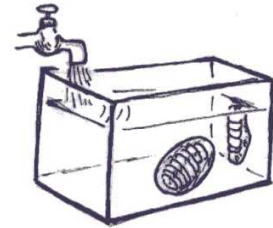
①ヘラなどではがす。



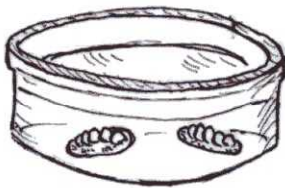
②平らな面のある容器に入れる。



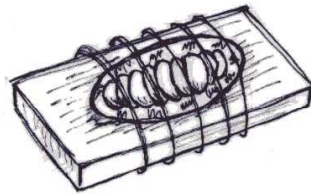
③少しずつ海水を真水にかえる。



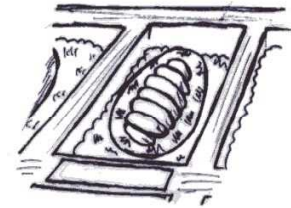
④アルコールにつけて2～3日おく。



⑤板などに乗せて糸で巻き、かわかす。



⑥ラベルをつけて標本箱に整理する。

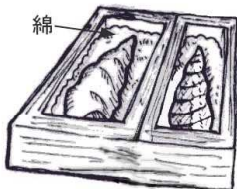


※アルコールにつける代わりに、内蔵や肉の部分を取り除いてもよい。

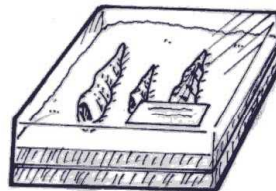
◆標本の整理

種類別や産地別、陸の貝・淡水の貝など、整理の仕方を工夫してみましょう。

・貝が動かないように脱脂綿を下に敷く。



・小さい貝やこわれやすい貝は、小さなケースに入れる。



白や薄い色の貝の場合、綿の上に青いフェルト布などを敷くと見やすくなる。

◆標本作りのQ & A

Q 巻き貝の肉をぬくとき、途中で切れてしまったら？

A 貝の巻いている方向にむかって、回しながら静かに引っ張るとよく取れます。でも途中で切れてしまったら、貝の口から水を入れて貝全体を強く振ると、残りが出てきます。他にも、注射器で貝の口から水を勢いよく入れる方法もあります。

Q 肉抜きができないようなとても小さな貝は、どのようにして標本にするの？

A 75～99%のエタノールに1日くらいつけておくと、脱水されてそのまま標本にすることができます。

Q 水につけたり、土に埋めたりして肉を腐らせてから取り出してもいいの？

A 肉が腐った汁で、貝の表面のつやがなくなったり、口のまわりが黒ずんだりするので、良い方法ではありません。

貝の標本づくり

1 標本づくりの手順

採集→肉抜き→殻の清掃→乾燥→蓋を付ける→箱につめる
→名前を調べる→ラベルを貼る→標本目録をつくる

2 標本づくりの実際

①採集

岩場には巻貝が多く、岩の上や岩の割れ目、潮だまりの石の下をさがす。突起や模様のはっきりした貝で、表面に付着物のないものを見つける。
砂地には二枚貝が多くすんでいるので、熊手を使って砂をほる。

②肉抜き

- (1) 貝を煮る。沸騰したら1～2分で火をとめる。(初めは弱火で。できるだけ海水)
- (2) 針を肉に刺し、殻の巻きと反対方向にゆっくり殻をまわす。

※ 陸産の貝

広口びんの中に入れ、水を満たして半日そのままにしておく、からだをのぼしたまままで死ぬ。そのあと煮て肉を抜く。

※ タカラガイ類

広口びんの中に貝を入れ、ふたを閉じて一週間くらいそのままにしておく。肉が腐れたら水を入れて振り出す。

③殻の清掃

ピンセット、千枚通し、針、歯ブラシを使って表面の付着物をていねいに取り除く。

④乾燥

清掃が終わったら、貝の口を上にして蓋を中に入れて陰干しする。

⑤蓋を付ける

- (1) 脱脂綿を貝の口の中に入れて、その表面を平らにする。
- (2) 蓋のうらに少しのりをつけて、脱脂綿に貼り付ける。

⑥標本を箱につめる

- (1) 枠にあった大きさにエアークラップを切って入れ、その上に脱脂綿をのせる。
- (2) 箱につめるときは、科ごとに似た貝を近くにおくようにする。

- (3) 巻貝は必ず口を上にする。2～3個入れるときは、1個は背中を上にする。
タカラガイ類は模様のある背中を上にする。

⑦ 名前を調べる

- (1) 図鑑で名前を調べる。
(2) 名付け会で名前を確かめる。

⑧ ラベルをはる

- (1) 幅1cm, 長さ4cmに紙を切る。
(2) ラベルには, 番号, 名前(和名), 採集地を記入する。

⑨ 標本目録を作る

6、標本目録の一例

番号	和名	科名	採集地	採集年月日	生息場所のようす
1	アマオブネ	アマオブネ科	知覧町塩屋	2010.5.1	潮間帯の石の下
2	アマガイ	アマオブネ科	知覧町松ヶ浦	2010.7.10	潮間帯の潮だまり
3	フトスジアマガイ	アマオブネ科	沖永良部島	2010.8.5	潮間帯上部の岩のくぼみ
4	キバアマガイ	アマオブネ科	奄美大島	2010.4.20	潮間帯上部の岩のくぼみ
5	リュウキュウアマガイ	アマオブネ科	与論島	2010.8.2	潮間帯上部の岩の上
6	レイシダマシ	アクキガイ科	山川町・長崎鼻	2010.7.20	潮間帯上部の岩の上
7	シマレイシダマシ	アクキガイ科	桜島・袴腰	2010.7.30	潮間帯の岩のくぼみ
8	レイダマシモドキ	アクキガイ科	山川町・長崎鼻	2010.5.5	潮間帯の岩の割れ目
9	ウネレイシダマシ	アクキガイ科	鹿児島市・平川	2010.6.7	潮間帯の石の下
10	ハナマルユキ	タカラガイ科	開聞町花瀬	2010.7.10	潮間帯の潮だまり
11	ハナビラダカラ	タカラガイ科	徳之島	2010.8.12	潮間帯の潮だまり
12	オキアサリ	マルスダレガイ科	加世田市新川	2010.5.3	潮間帯の砂の中
13	コタマガイ	マルスダレガイ科	志布志湾	2010.7.10	打ち上げ(台風後)
14	アラレタマキビ	タマキビ科	屋久島	2010.5.1	潮上帯の岩の上
15	タイワシタマキビ	タマキビ科	開聞町花瀬	2010.7.10	潮上帯の岩の上
16	コンペイトウガイ	タマキビ科	与論島	2010.8.2	潮上帯の岩の上
17	ウストラタマキビ	タマキビ科	沖永良部島	2010.7.5	潮上帯の岩の上
18	ヒメウズラタマキビ	タマキビ科	和田港	2010.8.15	潮上帯(コンクリート壁)
19	ホソスジウズラタマキビ	タマキビ科	沖永良部島	2010.7.5	潮上帯の岩の上