

動物の事典

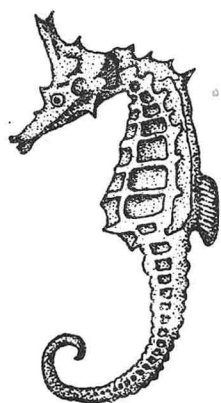
科学博物館長・理学博士

岡田要監修

ENCYCLOPEDIA
OF ANIMALS

動物の事典

岡田要監修



東京堂

動物の事典

定価 1200 円

昭和 31 年 9 月 20 日 初版印刷

昭和 31 年 9 月 30 日 初版発行

監修者 岡 田 要

発行者 大 橋 勇 夫

東京都千代田区神田神保町一の一七
株式会社東京堂代表者

印刷者 川 口 芳 太 郎

東京都港区芝三田豊岡町八

発行所 東京都千代田区神田 株式会社 東 京 堂
神保町一の一七

電話東京25局5131〜5
振替口座東京270 番

印刷 図書印刷株式会社 製本 渡辺製本株式会社

序

一昨年、東京堂は「動物の事典」の刊行をくわだて、私とその相談をうけ監修を依頼された。そこで、あらためて同じ書店の和達清夫博士監修の「気象の事典」の頁をくってみた。その内容の充実しておるのに敬意を表すると共に、今度の辞典にもその長所をとりいれたいと思った。

いま地球上にすんでいる動物は百万種あるいはそれ以上もあるので、その戸籍簿を作ることなどはほとんど不可能に近い。なお初めから頁数などに制限もある。この範囲内でできるだけ多くの人の役にたつ事典を作りたい、それに私が常に思うのに、必要の時その項目をみてすぐ用が足りるばかりでなく、わかりやすく、読んで面白く、知らず知らずに一項目を読みおえてしまうというような事典にしたい。それには実際に執筆し編集にあたる人を選ぶ時、研究者であると同時に知識の普及にも熱意をもち、やさしく書きつづることに才能のある人々を集めねばならぬ——とこのように考えて4人の方々を推し協力を願った。初めはこれらの方々だけに書いていただくつもりであったが、実際の執筆にあたってはなお若干の人たちに協力してもらった。

しかしでき上がった原稿は必ずしも私の考えた通りのものばかりにはならなかった。事典の性質上、無味乾燥な部分もないではない。だが、これらの項目は全体から見て、やはり必要なものであって、他の事典にも出ていない多くの項目と共に、使う方々のそれぞれの目的にこたえ良き相談相手になれそうである。動物は私達の生活と多大の関係をもつから、少なくとも代表的なものについて一通りの知識のあることは常識上大切だし、また人生を楽しくする。本事典は斯界の進歩を助けるというような高級学術書ではないが、年令を超越して多くの方々が必要な時、いつでも相談相手になるよう資料を整えたつもりである。また巻末の付録も類書にみられぬ便利で信頼できるものにしてあるから、動物学に関する知識の普及という面

では大いに役だつてであろう。

書き手がめいめい自分の好みを強くうち出したから統一にかけるところがあるかもしれないが、それは止むを得なかった。整然たる「気象の事典」にくらべると動物のほうはいろいろ事情も違うし、これはこれでいいのだと思う。和達博士と同じように、私自身にとってこれは一番役にたつ事典になるに違いないと思っている。ここに本書がなるに際し協力をおしまれなかった編集者および執筆者各位、東京堂の増山出版部長、担当者として東奔西走された出版部の浅井隆、福島光行両氏、これらの方々に衷心より謝意を表し、なお利用される読者各位からの御忠言を今後期待するものである。

昭和31年8月

岡 田 要

例 言

1. 本書は日常生活において我々の周囲にみうけられる動物や、外国産の著名な動物などを主にして、その他動物学上の用語・術語・事項などを網羅し、動物に関する常識的知識と学習上に必要な諸知識を提供することを目的とした。

2. 従来の図鑑類などにみられる動物の形態を主にしたむずかしい文章の表現を排して、形態を簡略に、そして動物の生態、習性、人間生活との関係などをやさしく、かつ興味深く解説して理解を容易ならしめるようにつとめた。但し、昆虫類などは採集などをする際の便を考え、形態的な面をも多く強調して実用性をもたせた。

3. 項目の選定にあたっては、我々が日常の生活で使う動物名をそのままひけるよう考慮した。例えば、学問的には魚類にタイという魚はなく、マダイとかチダイとかクロダイなどとよぶ。しかし我々は日常の生活においてマダイもチダイもひと口にタイと称しており、それで通用している。従来の図鑑類では「マダイ」や「チダイ」の項目はあってもタイというものの説明はまったくなかった。本書は読者対象ないしは実用性を考慮してその点をあらため、こういう場合には「タイ」という項目をとり、そこでタイという魚の概念をのべ、更にタイの種類としてマダイやチダイなどをその中で説明した。またカエルなどの例では、「カエル」という大項目をつくり、更に「アオガエル」「ヒキガエル」などの小項目をたてるようにした。

4. 学習上の便宜を考えて本書では動物名でも用語・術語でもない項目、例えば「家の中の昆虫」「深海の動物」などという総合的な項目をたて、そこではどんな動物がどのような生活をしているかを解説した。こういう項目のあることに注意して、検出利用されたい。

5. 中項目主義を採用したので、本書に収載した項目数は 819 項目だが、それぞれの項目には数種類の動物の説明があるので実質的な項目数は約 3,000 にのぼる。

6. 各項目にはつとめて挿図をいれ、理解の補助資料とした。また挿図にないものでも別刷図版（原色と単色）にまとめたものがあるので、注意されたい。

7. 本文の不足をおぎなう意味で、付録に各種の資料を掲げたので利用されたい。

8. 各項目にはその執筆者の姓を付して、その責任を明らかにした。

9. 本書の内容についての質問、疑問に対しては、編集者ができる限りお答え致しますから次記宛お問い合わせ下さい。東京都千代田区神田神保町 1 の 17 東京堂編集部

凡 例

1. 全項目は五十音順に配列した（濁音、半濁音及び長音符号は語順に無関係）。

2. 見出し語は動物名、外来語をかたかな

にし、用語・術語をひらがなにしそれぞれの漢字名をいれた。外来語の場合はその原語をいれた。なお学名或は英語名を知りたいとき

は巻末の索引を利用されたい。

3. 本文は原則として当用漢字、現代かなづかいにより、特殊な用語・術語等のむずかしい文字には振りがなをつけるようにした。

4. 文中の*印はその項目に関連のある項目に付した。従ってその*印の項目を読めばより良く理解できる。

5. →の記号は、1. 文中または項目末尾の→は参照項目を示す。或はその項目に挿図のあることを示す。2. →別刷図版(猛獣)などとあるのは、その図版に挿図のあることを示すから、その別刷図版を検出されたい。

6. 相互に関連した項目が多いので、→の記号を用いたが、この記号のない場合は索引で関連項目を引き参照されたい。例えばウナギについては「ウナギ」の項目のほか「川を登り下りする魚」「洄游魚」などにも述べて

ある。

7. 例言3.で述べたように、例えばカエルについて知りたいときは「カエル」の項目を読み、更に「両棲類」「アオガエル」「ヒキガエル」などの項目を読むようにされたい。またマダイについて知りたいときは直接「タイ」の項目をひくか、或は索引にて検出されたい。

8. 中項目主義を採用したので項目としてとりあげた動物名は比較的少なく、従って個々の動物については索引で検出すると便利である。

9. 同一の動物に二通りの名前がある場合は、一方の名前を小項目としてあげ→で本項目を示した。例 シシ 獅子 → ライオン

10. 文頭にその動物の所属する分類名をあげたが、詳しくその位置を知りたいときは付録の「動物分類表」を参照されたい。

監修者

科学博物館長 岡田 要
理学博士

編集者

科学博物館動物学課長理学博士 滝 庸^{いざお}
山崎鳥類研究所理事 早大講師 高島 春雄

東京学芸大学教授 古川 晴男
理学博士
科学評論家 八杉 龍一

執筆者

科学博物館動物学課 文部技官 今 泉 よし典^{のり}
岡田 要
高島 春雄
名古屋大学教授 中 条 誠 一^{なか じょう}
農業技術研究所 農林技官 長谷川 ひとし 仁^{ひとし}
農林技官 松山 資郎

東理大学 講師 江上 信雄
博士
東大 動物学 助教 蒲原 春一
滝 庸
東農 大学 講師 西脇 昌治
博士
古川 晴男
八杉 龍一

挿絵

今泉 吉典^{たかし} 奥谷 喬司^{たかし} 斎藤 謙綱^{けんこう} 松永 順夫^{すみお}

ア

アイガモ 間鴨 アヒルの1種 → アヒル

アイサ 秋沙 → カモ

あいちょうしゅうかん 愛鳥週間 → パードウィーク

アイナメ 相嘗 魚類。全国いたる所でとれるので、所によってそれぞれ違った名で呼んでいる。アイナメは東京付近の名で、関西ではアブラメ、北海道ではアブラコ、長崎ではヤスリと、色々違った名がついている。体の長さは 25~30 cm 位の長味がかった魚で、岩が多く、海藻がよく生え、岩のこわれがたくさん積み重なっているような底にいてあまり動かない。その上、体の色と模様とがその周囲の岩にとってもよく似ているのでなかなか見つかりにくい。海藻の間などにいる小エビ類を食べている。冬から春の初めにかけが一番おいしくて、又一番よく釣れる時でもある。春の終わりに卵をうんでしまうと味が落ちるが、それでも殆んど一年中おいしい魚である。この仲間にホッケがある。長さは 30 cm 位になり、東北、北海道からアリューシャン群島にかけて分布し、深さ 100 m 位の所にいる。照焼やフライにする他、養殖ウナギの餌にもする。(滝)

アオウミガメ 青海亀 → ウミガメ

アオガエル 青蛙 両棲類。カジカガエルに近縁のもので指趾の先は吸盤となる。体色は緑ばかりでなく個体により暗褐のもの、緑の地に赤褐の雲状斑を持つものもある。雌は雄よりも著しく大きい。アマガエルのように皮膚の色を周囲の物の色に似せることができる。本州、四国、九州の平地に産し3月下旬からコロコロ或はケケロケケロと澄んだいい声で鳴く。平素は樹上、5月下旬頃の産卵期には森や林に近い水田の畦などの地下 10 cm くらいの所に（水中にはではない）白色泡状の

卵塊を産む。やがて梅雨期となり雨水のため畦の土が崩れると、かえったオタマジャクシは水中に泳ぎ出る。このアオガエルに似て山地の森林にすむのにモリアオガエルがあり（同種の別亜種）赤子の頭ほどもある白色泡状の卵塊を樹上に産みつけ、そうというのが沼や池のほとりの潤葉樹の高い所（地上7~8mの場合もある）からぶら下がっているのは奇観。中でオタマジャクシがかえり卵塊は下の方から崩れ、オタマジャクシはこぼれ落ちて近くの葉を伝って水中にはいる。(高島)

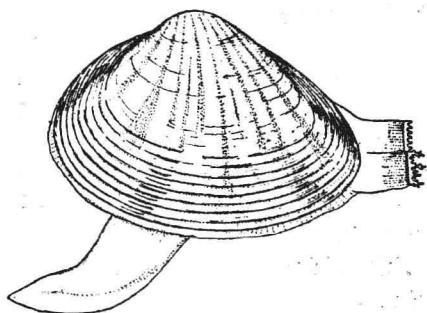
アオダイショウ 青大将 爬虫類。2 m 近くになる無毒のヘビ。シマヘビに似ているが胴部の鱗の列を数えてみると23~25行である（シマヘビでは19行）。やはり血すじの近いジムグリは小蛇だし胴鱗は 21 行なので区別がつく。黒みがかったうす緑色の地にはっきりしない4本のすじが走っているが、幼蛇の時分は背面に暗褐色の横斑がならび、親とだいぶ様子が違う。北海道から九州までおり、山口県岩国市麻里布という所には、これが白くなったもの、すなわち白蛇がたくさんいる。これは鱗に色をもたなくなったヘビで、その白いことは今ではもう遺伝的になって、多くの白蛇が民家の倉の中や川の兩岸の石垣の間などにすんでいる。白いすがたが神秘しく感ぜられ、土地の人は昔から神様のお使いとして崇めたりする（今は天然記念物に指定されている）。本種は人家の屋根裏、天井などに忍びこんでネズミやその巣を襲うから有益。カエルは食べないがニワトリの卵がすきでよく鳥小屋に忍び入る。(高島)

アオバセセリ 青葉揉蝶 → セセリチョウ

アオムシ 青虫 → チョウ

アオヤギ 青柳 斧足類。バカガイの肉をアオヤギという。千葉県青柳村でバカガイが昔たくさんとれたので、産地がその名になったといい伝えている。又、足が細長く柳の葉の形ににている所からこの名ができたともいわれている。従ってこの名は東京付近でよく通用しているが、その他の地方ではこの肉は貝と同じ名で呼ばれている。足は長く

て、くの字形に曲っており、だいたい色をしている。俗にこの足を貝の舌ともいっている。4~5月の卵をうむ時に黄色いのがおす



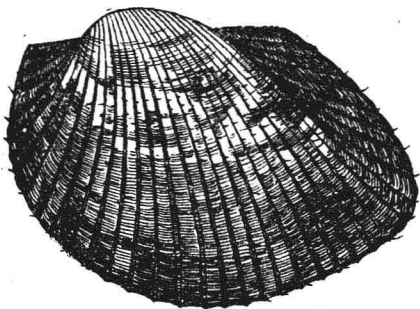
アオヤギ

で、赤いのがめすである。柔らかくて、歯切れがよく、おいしいのですしのたねにする。又、ぬたやかきあげ、めざしなどに使うが、これは貝柱を取り去った残りであって、貝を剥身にする時に前後の貝柱と胴の部分と三つにむき分ける。貝柱は吸い物、酢の物、てんぷらなどの材料に使われる。(滝)

アカウミガメ 赤海亀 → ウミガメ

アカガイ 赤貝 斧足類。貝の身が赤いのでこの名がある。決して貝殻が赤いのではない。殻の地色は白くて栗色のもじゃもじゃした毛が表面に生えている。身の赤いのは肉が赤い他に血も赤いことによる。貝類の血は無色透明に近いがこの類は血が赤いので血のあることがよくわかる。アカガイは殻の長さが13cm位になる大きな貝で、その肉が多く、割合に柔らかくて、おいしいので大切な食用貝となっている。大昔でも同様であったことは貝塚からたくさんこれが掘り出されることがあるのでよくわかる。北海道から九州までの各地から知られているが、主な産地は気仙沼湾、松島湾、東京湾、伊勢湾、瀬戸内海などで、波の静かな内湾の泥がかった海底で、10~20m位の深さの所に多い。泥の中にもぐり後端を少し泥の上に出している。アサリのような水管がないので、泥の上に少し出ていると息ができない。これがアサリなどとアカガイ類との大きく違う点の一つである。泥の

中にもぐって、足から糸を出して泥の中の小石などについている。それで同じ場所に続いてすんでいるわけだが、場所を変える時にはこの糸を根もとから切りすてて、移って行った所で新しい糸を出して堅い物につく。アカガイはおいしいのでアワビと共に貝類中で一番値段の高い種類であるから、これをたくさんふやすことが考えられている。卵は7~8月頃にうみ出され、卵からかえった幼生は海中を泳ぎ、海藻や色々なものにつき、そこで育ってから海底に落ちて親になる。それまでに3~4年かかる。この性質を利用して産卵期にしゅろ皮などをたくさん海の中につるしておくと、これにアカガイの子貝がたくさんつくので、11月頃までそこで育ててから、3~10m位の深さの泥のある海にまき散らす。3~4年たって親貝になった時に打瀬網で海底をひいてとる。島根県の中海はサルボウの子貝を育てる場所として有名である。アカガイに似た種類にサトウガイ・マルサルボウ・サルボウ・ハイガイなどがある。これらはどれもよくにいて、身も血も赤い。殻の表面のひだの入り方や数でこれらの種類の区別がで



アカガイ

きる。どの種類も殻は左右で少し大きさが違う。特にサルボウは左の殻の表面に小さいいぼがたくさんあって、どの種類ともこれだけですぐ見分けがつく。これはサルがほおをふくましているように見えるので、この名がある。所によってはこれをアカガイとかコアカともいうが、殻の表面のひだがアカガイの40本に対して、サルボウ30本で、寛えや

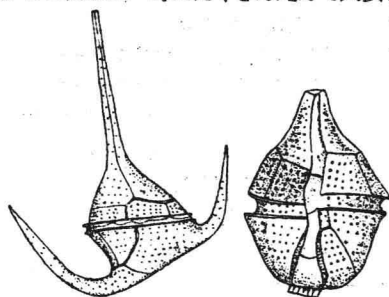
すくて区別しやすい。ハイガイのひだは 20 本位で、肉が柔らかくて、味もこの類中で一番よい。昔はその殻を焼いて貝灰を作ったのでこの名がある。貝灰は今ではアサリ・ハマグリなどなんでも焼いて作り、石灰として使っている。サトウガイやマルサルボウは魚市場ではアカガイの小さいものとして取り扱われている。それでアカガイ類はどの種類も大昔から人間の食物とされて来た。(滝)

アカガエル 赤蛙 両棲類。雄で体長 5 ~ 6 cm。背面黄褐色が赤褐、腹面白色。北海道、青森県、岩手県の一部等を除けば各地に普通の平地産のカエル。北海道産はエゾアカガエルという別種で、これと同種の別亜種はヤマアカガエルといい、日本本土の山地にのみ見られる。エゾアカガエルは頭の長さは頭幅に等しく^{くちまき}吻端は丸味があるし、背中側の皮膚の^{しわ}皺(隆起)はまっすぐではない。アカガエルは頭長が頭幅より長いし吻端は多少とがっているし、背中側の皮膚の隆起はまっすぐに後方に走る。アカガエルは東洋熱帯系統のカエルで平地におり、東北地方の北端にまで及ばず、北方系のヤマアカガエルは山地にだけいてすみ分けを行っている。アカガエル類は繁殖期以外は水にはいらず主に草原や森林にすむ。山地のも平地のも昔から子供の^指疳の薬、一般の人には胃腸病に効ありといわれ薬用に供された。又皮と内臓をとったものを醤油付焼にするが鳥などとあまり変らぬくらい美味である。→ カエル (高島)

アカサング 赤珊瑚 → サング

あかしお 赤潮 海面の一部が赤く染められたようになっているので、赤潮の名がある。海水を赤く染めているように見えるのは夜光虫や^{せうへんもうちゅう}双鞭毛虫類のような小さい生物であって、じつは色で海水が染められているのではない。これらの生物の一つ一つはほとんど色がなく、あってもうすい黄褐色など色がうすいが、これがたくさん集まると桃色や赤褐色に見えるようになる。それでその生物の種類によって赤潮の色が少し違う。夜光虫やケイソウの場合には桃色になってあまり害はな

いが、双鞭毛虫類のツノウズオビムシやウミウズオビムシなどの場合には赤褐色に見えることが多く害がひどい。このような小さい生物はプランクトンとして多くの種類が常にたくさん海の中にいるもので、魚類や貝類などの大切な食物である。しかし、これらが一時にたくさん発生して赤潮となると、魚類や貝類を死なす有害なものとなる。それで昔から赤潮は漁師や貝類をかつている人々に恐れられたものである。赤潮がおしよせて来ると魚類は息が苦しくなって、遂に死んで海面に浮き上がり、貝類は殻を開いて死ぬ。これまでにアコヤガイ・カキ・アサリ・ハマグリなどがこのために一時にたくさん死んで大損をし



左はウミウツノウズオビムシ
右はウミウズオビムシ

たことがある。このような場合に悪い臭いがあるので、赤潮を潮の^{くさ}腐れとも、^{にがしお}苦潮ともいう所がある。赤潮ができる場所は内湾に多くて、その発生する状態はまちまちであるが、海水の塩分が割合に濃く、水温がひどく低くない時で、外洋から海水があまり入ってこないような、潮流の少ない内湾に多い。これまでに大発生をした時の条件を示すと次のようになる。

1) 三重県五ヶ所湾

水温 13~15°C 海水比重 1.0245~1.0255 冬

2) 横浜港

水温 22~23°C 海水比重 1.017~1.023 6月

3) 横浜港

水温 26~27°C 海水比重 1.011~1.013 9月

同じ場所でも季節が違えば発生する生物の種類も違うので、その条件も異なっている。

それらの発生に都合のよい条件、例えば水温、比重、潮流、風力、海水中の塩類の量などが全部出そろった時に大発生が起るものであるが、どの種類にどれだけの条件が大発生に是非必要であるかはまだよくわかっていない。害のひどい赤潮ができた時にはカキやアコヤガイのようにいかだにつるしてあるものは引き上げて、別の場所に移すとか、硫酸銅を海にまくなどの方法があるが、実際には効果をあげることはむずかしい。冷たい水が流れこんで水温が急に下がるとか、雨が降って海水の比重が急に低くなるとか、風や潮流などで散らされてしまうまで待つより他に、これを防ぐよい方法がまだ見出されていない。(滝)

アカシカ 赤鹿 → シカ

アカシジミ 赤蛸蝶 → シジミチョウ

アカセセリ 赤弄蝶 → セセリチョウ

アカテガニ 赤手蟹 甲殻類。海岸近くの陸上をかけまわるカニで、そのつめが赤いのでこの名がある。陸上で生活をしているが、呼吸はやはり鰓で行うから、いつも鰓が湿っておらねばならぬ。そのため水気の多い所にすんでいる。草むらや、石垣の間などが主なすみかである。そしてすばしこく走りまわるのでなかなかとりにくい。これを台の上へのせると縁まで来て下にはめったに落ちない。海のカニだとすぐ落ちる。これが海のカニとよほど違う点である。岩手県から南に分布していて東シナ海沿岸各地から中国大陸にまで及んでいる。ベンケイガニににているがこれよりもはさみが赤く、甲らは緑色のもの

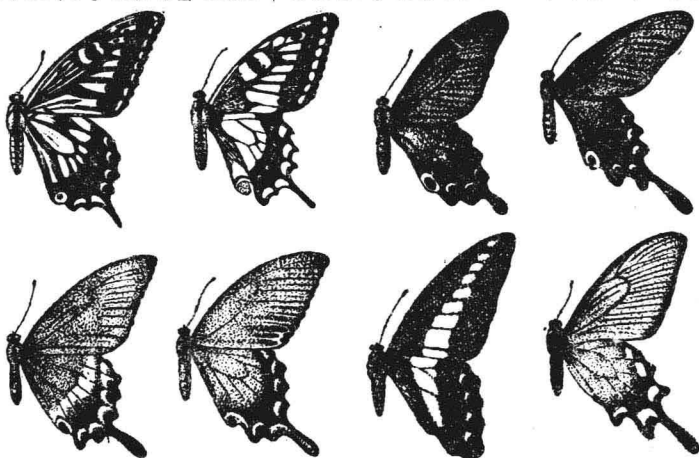
が多く、更に海岸から離れた所にいる。ベンケイガニは東京湾から南の方、インド洋までも分布し、はさみと甲らの前半分が橙紅色で眼の後にとげが二つあるのでアカテガニと見分けがつく。両方共に卵をめすの腹部につけていて、これがかえる時は親は海に入ってゾエア幼生を海の中に出す。これが海で育って、変態*を終えると陸上の生活をするようになる。これは食用にしていけないが第二次大戦中に食用にした所もある。(滝)

アカハラ 赤腹 → イモリ、ウグイ

アカムシ 赤虫 → ツツガムシ、ユスリカ

あきがた 秋型 → 動物と季節

アゲハチョウ 揚翅蝶 昆虫類。最も大形のチョウの1群。チョウの中ではシロチョウ類に近縁であり、アゲハ類中のウスバシロチョウ類を除けばいっばんにシロチョウ類より大形で、後翅に太くて長い尾のあるものが多いので、遠方からでもまちがうことはない。したがって、飛び方ももっとも勇ましく見え、ドイツ語ではRitter(騎士)と呼んでいるほどだ。英語ではツバメの尾(Swallowtail)といっているが、日本のようにシジミチョウのあるものにツバメの名をつけるよりふさわしい。おもしろいにバビリオというのがある



アゲハチョウ

アゲハ
ミヤマカラスアゲハ

キアゲハ
カラスアゲハ

クロアゲハ
アオスジアゲハ

オナガアゲハ
ジャコウアゲハ

るが、それはアゲハの学名 *Papilio* から来ている。シロチョウとの細かい違いは、後翅の体に接する縁がアゲハではえぐれているのに、シロチョウでは広がっていること、足の爪の先が割れていないが、シロチョウでは爪の先が割れ、1本の足の先に4本の爪が生えているように見えることである。

このような違いはあっても、アゲハとシロチョウとは互によく似ている。他のチョウでは前足が退化して歩くのに役に立たないものが多いが、この2類では前足がガと同じように普通の形をしている。幼虫は両方とも円筒形で、角や突起がない。サナギは尻の先を枝などに幼虫がつむいだ糸坐ぶとんに引っかけ、別に1本の糸で体を枝などにくくりつける点も、両類共通である。しかし卵はシロチョウ類では徳利形でたてすじがあるが、アゲハ類では球形に近く、たてすじはない。

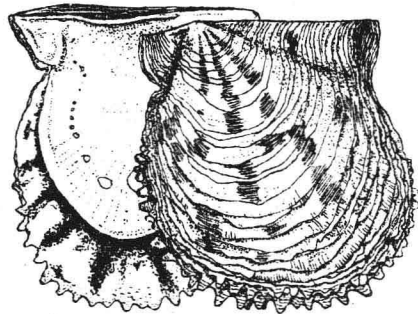
アゲハ類を三つに分けると、その一つはアゲハ類(狭義)で、大形で活発である。その内のアゲハ群は地色が黄色で黒の横縞があり、後翅に尾がそなる。アゲハの幼虫は幼時は黒と白とで鳥の糞に似るが、老熟すると緑色で、疣足上に白斑列がある。カラタチ・サンショを食い、触れたりすると前胸上に肉質の臭角を突出させる。それは強いミカンよりの臭気を発散する。キアゲハの老熟幼虫は黄緑で、各節に黒縞があり、その上に赤色紋が並ぶ。ニンジン・シシウドなどを食べる。これはヨーロッパでは日本と共通の唯一の種である。クロアゲハ群は地色が黒い。クロアゲハの幼虫はアゲハのそれに似て、疣足上に白斑列はない。オナガアゲハ・モンキアゲハ・ナガサキアゲハはこの群で、最後の種では雌雄二型が著しい。カラスアゲハ群は黒色地に著しい緑色の光沢があり、雄は前翅にビロードの毛むらがある。カラスアゲハ・ミヤマカラスアゲハ・ルリモンアゲハはこの群。ジャコウアゲハ群は黒色地で後翅の尾は長く、飛ぶのは前の群よりゆるい。幼虫はウマノスズクサを食い、幼虫・サナギ共に体に疣列が多い。ジャコウアゲハ・ベニモンアゲハなどが

ある。アオスジアゲハ群では後翅尾のないものが多い。アオスジアゲハはクスを食い、ミカドアゲハはオガタマノキを食う。高知県では後者は天然記念物である。

ギフチョウ類は小形で東洋の特産。幼虫は多毛でカンアオイを食う。ウスバシロチョウ類は翅形がむしろシロチョウに近く、北方系で、幼虫は多毛、ケン類を食う。この2類はゆるく飛び、交尾後雄の分泌物が雌の尾端に付着する。→別刷図版(チョウ)(古川)

あご 顎 → 顔

アコヤガイ **阿古屋貝** 斧足類。愛知県知多郡阿古屋の浜に昔はたくさんとれたのでこの名がつけられた。この貝から真珠がとれたので、真珠をアコヤの珠ともいい、その貝をシンジュガイ*ともいうようになった。殻の外側は青黒くて、色々のものがついてきたなくなっているが、内面は青白く、光沢が強くて美しい。これと同じような美しい真珠ができる。この貝に自然に真珠ができるが、その数が少なく、立派なものはその中の一部分に



アコヤガイ

過ぎないので、真珠のねだんは非常に高かった。そこで人工的にこの貝に真珠を作らせる方法がわが国で発明されて、これをたくさん作ることに成功した。しかし外国ではまだ自然にできた真珠をとっている。アコヤガイは暖かい海にすむもので、主な産地は三重、和歌山、高知、長崎の諸県である。殻は貝灰や貝細工の材料に、肉は食べられるが、真珠をとる場合は貝柱だけを食べ、他の部分を碎いてその中から真珠を取り、残りはすてしま

う。→シンジュガイ (海)

アザミウマ 鮫馬 → 総翅類

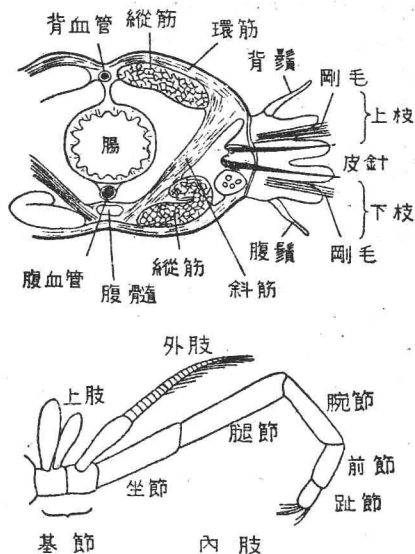
アザラシ 海豹 哺乳類。アザラシというのは1種類の動物を指す名ではなく、フイリアザラシとかアゴヒゲアザラシとか前に何か名称がつくもので、北太平洋産のものでも数種類ある。しかし、毛色や頭骨の大きさに個体差が多く、学者の間で未だに論議が多いほどである。北洋にいるアザラシは昔からエスキモー人等の土人が利用するために捕殺したのでなかなか敏感になっているが、南極地方にいるものは人間の恐ろしさも知らず、すぐ隣で仲間が殺されても眠っているほど愚かで可哀想な位である。南極地方では敵といえどシャチ位なものだからであろう。

大部分の種類は1.5~2m位の大きさであるが、ゾウアザラシは体長6mにも達し、雄の鼻部はゾウの鼻のように多少のびており、ハナナガアザラシともいう。このように鼻が長いのでカイゾウともいわれるが、カイゾウはセイウチを指すのが本当である。アザラシは魚類・甲殻類を食物とし、一産一子で子獣は白色で実に可愛い。→別刷図版(海獣)(西脇)

アサリ 浅蜷 斧足類。わが国で食用になる二枚貝の中でも主なものの一つで、カキ・ハマグリなどと共に貝塚からたくさん出るのでこれが人間の食用になった歴史はなかなか古い。今では東京湾、伊勢湾、瀬戸内海、有明海などで養殖されて、アサリ汁や刺身をぬた、かきあげ、佃煮、煮干や罐詰などにする。割合に安いのとおいしいので多くの人に利用されるが、滋養分に富んでいるので近頃大切な食物として注意されるようになった。本州中部では6~9月ごろに卵をうみ卵がかえると幼生になって海中を泳ぎ、それから川口に近い海底に沈んで大きくなる。ハマグリのように遠くに行く力はないが潮の流れで沖の方に運ばれることがある。非常に多くの卵をうむが、その中で親まで育つものは僅かである。北海道から南洋にかけて分布は広いが北の方が大きく、南洋のものは小さい。殻の表面の模様の変化に富んでいることは貝類中でも比

類がないので図案の材料に使われる。殻を焼いて貝灰をよく作る。ヒメアサリはこれににているが、外海に面した所にすんでいてアサリほど多くないが食用にされている。浜名湖で毒のあるアサリができたことがあるが、その原因はまだよくわかっていない。(海)

あし 肢 (足, 脚) 広い意味では「動物の歩行による運動器官」で、一般に肢の字を用いる。英語の *extremities* に相当する。それに反して狭い意味では肢の先端の直接地面にふれる部分をいう。しかも人間の場合には後肢に限って足という。英語でもこの部分を特に *foot* といって、それ以上の脚(*leg*)の部分から区別している。肢は元来魚類の偶鰭から進化したもので上肢、中肢、後端の3部よりなり、それぞれの部分に応じた中軸骨格があって、根もととは肢帯と関節している。人



環形動物の疣足(上)と節足動物の付属肢
(軟甲類胸脚)

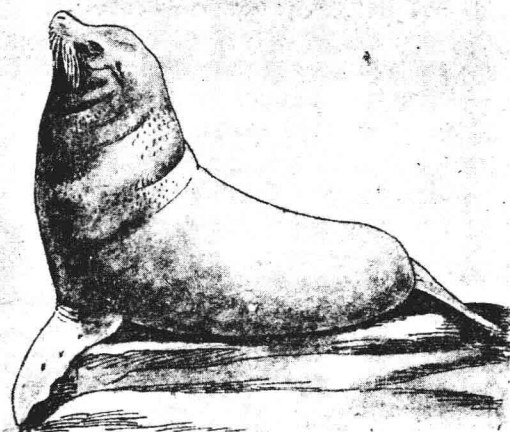
類の場合では肢の各部を前肢では上腕、前腕、および手といい、後肢では大腿、脛、および足とよんでいる。そして肢端には手・足とも5指(趾)をそなえている。脊椎動物に次いで最も進歩した歩行器官は節足動物の付属肢

であって、その源を環形動物の疣足に発して、その上葉は外肢に、下葉は内肢に分化し、また基部は延長して基節となっている。エビ・カニなどの歩脚はこの二又肢から外肢が退化して内肢のみが発達したものであり、はさみはその最後の2節が変形したものである。その他棘皮動物には歩管系とよぶすこぶる変った運動器官があって、内部に体液の循環する特殊な脈管があり、これに付随して管足というものが発達している。内部にみたされた液の圧力の加減と壁の筋肉の伸縮によって自由な運動をする(→棘皮動物)。なお足の名称でよばれるものに軟体動物の腹足、斧足、掘足、頭足などがあるが、これらはその歩行の機能や形またある場所などからつけられたものである。同様の意味で原生動物の一時的に現われる偽足または虚足も足の種類としてあげてもよいであろう。(岡田)

アジ 鰻 魚類。アジといえばマアジを指すように、アジ類の中でマアジは最も多くとれるので一番よく人に知られている。太平洋はもとより大西洋にもインド洋にもすんでいる。わが国付近では北海道から東シナ海にかけてたくさんいるが、千葉県から鹿児島県までと、日本海では富山、鳥取両県、九州の西岸では長崎県で一番よくとれる。陸地に近い所の50~90m位の深さの所を泳いでいる。底ではないが中層から下層にかけている魚で、このあたりを泳いでいるマグロやカジキの餌になる。4~7月に卵をうみに岸近くの浅い所に集まって来る。卵からかえった稚魚は岸の近くにいますが、大きくなると深い所に移る。4月頃から翌年の1月頃までが漁期であるが、夏が最もよい。光に集まる性質があるので、集魚燈に集まった所を棒受網ですくい取る。イワシ・シラス・アミなどを撒餌にして、

イカを餌にして手釣をするのもまた楽しい。潮の干満の直ぐ後によく釣れる。塩焼、なますの他に煮つけてもおいしい。側線の上に大きな堅いうろこが1列に並んでいることと、腹鰭の前にとげが2本あることがアジ類の特徴で、この仲間にはこの他にムロアジがある。マアジより細長くて、堅いうろこが尾の近くのみであり、伊豆七島から東シナ海にかけてたくさんとれる。夏に一番多く、クサヤの干物にする。伊豆大島、新島などの名物である。マルアジは本州中部から東シナ海にかけて分布していて、尾の近くに堅いうろこがあり、夏に塩焼や干物にしておいしい。アジ類はタイほど上等ではないが、又、イワシ・ニシンほどでもなく、中ぐらいで人々に親しまれる魚である。→別刷図版(魚)(滝)

アシカ 海獺(革鹿) 哺乳類。サーカス等でオットセイの曲芸と称して鼻の上に棒を立てたり、毬を落さずにのせたりしているのは、殆んどこのアシカの雌のようである。よく似ているが、オットセイより一段と大形であり、毛色が黄褐色で綿毛が少なく、後脚が強靱な感じである。アシカの毛皮が敷物に用いられたことは既に古事記に出ている。オットセイと同様一夫多妻であるが前者ほど大

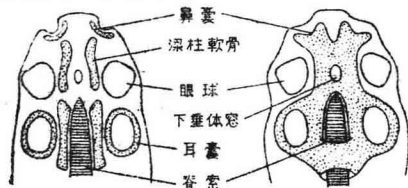


ア シ カ

きなハレムは形成せず 15~20 頭位のようにある。日本近海では太平洋岸、日本海岸とも中部地方まで行くことがあるようである。島根県竹島にはよく来るようで、竹島で捕獲されたものが動物園に入っている。満4才で性的成熟に達する。時々海岸の岩に上がり起臥するが、性質は元来用心深く群れが睡眠している時には1頭は必ず見張りをしており、危険を感じるとシカのような声を出して海中を遁走する。潜水は非常に上手で、巧みに魚類を捕食する。クロアシカという少し小形の別種がある。(西脇)

アシナガバチ 足長蜂 → スズメバチ

あたま 頭 つねに一定の方向に運動する動物では、たいがい体の前端に脳が発達して、眼その他の感覚器官が集まっている。この部分を頭というが、食物をとり入れる口もまたここに開いている。しかしこの部分をそれ以下の体の部分から区別するのは必ずしも容易でない。脊椎動物をホヤやサルパやナメクジウオなどと共に脊索動物の中を含める場合、特に有頭類といって区別するのは全くこの類に頭の所在がきわめてはっきりしているからである。とはいっても魚類や両棲類にはまだ首がないので、体の部分からの区別は鳥や獣ほどに明瞭ではない。もちろん首は頭を左右に廻転して視野を広くするためのものではあるが、水中で急速な前進をするには頭をぐらつかせてかえって不利である。それゆえ再び水中生活をしたクジラ類には首がなくなり頭が直接胴にくっついている。もう一つ脊椎動物の頭の特徴は堅い骨の箱ができて脳を保護していることである。これを頭蓋という、頭蓋は軟体動物のイカ・タコの類にも認められるが、構造が簡単で生涯軟骨のままで

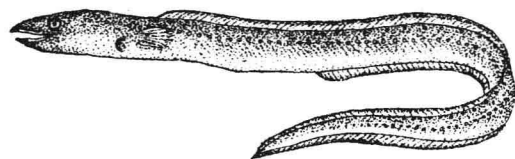


頭蓋のもととなる軟骨

ある。それに対して脊椎動物の頭蓋は、更に内臓骨格と称する顎や鰓の骨がつけ加わってはなはだ複雑な構造となっている。つけ加わった骨は主として顔をつくるので、これらを特に顔面頭蓋という。その場合脳をつつんでいる部分を神経頭蓋あるいはせまい意味で頭蓋という。頭蓋のでき初めは胚発生のごく初期に脊索の前の端と脳の下がわに現われるおのおの1対の細長い板状の軟骨であるが、これに各側一つずつの同様な軟骨の耳殻と鼻のおおいがつけ加わって作られていく。こうしてできた軟骨性の頭蓋を原頭蓋という。サメその他の軟骨魚類では頭蓋はこの状態で発達が止まるが、その他の魚類やより高等な動物ではいろいろの程度に化骨され、また不完全な場所には膜骨とよぶ第二次骨が付加されてより完全なより丈夫なものに作り上げられていく。→顔(岡田)

アナグマ 獾 哺乳類。マミ・ササグマ・ムジナなどとも呼ばれる。体つきはクマに似るが、ずっと小さく、体の長さは50cm位、口先が長く耳はごく小さい。けものの体の色は上面がこく、下面がうすいのが常であるが、アナグマでは反対で、上面が灰褐で下面と四肢は黒い。手足には強大な爪があり、これであくみに深い穴をほり、窟はこの中で眠る。夜になると山中、沢、山畑などを歩き、ネズミ・トカゲ・ヘビ・カエル・サワガニ・昆虫・木の実・根などあらゆるものを食べる。秋になると穴から古い草を引き出し、新しい枯れ草とかえ、冬眠のじゅんぴをする。そして11月中旬から3月半ばまで穴にこもって冬眠するが、一つ穴に数頭から十数頭も入っていることがある。この頃穴をいぶして捕えるが、肉は脂がのってうまうま、タヌキ汁として賞美される。しかし毛はかたく、毛皮としては価値は低く、毛筆や刷毛の原料にされるのみである。日本の特産で本州、四国、九州の山地にすむ。→別刷図版(狩猟鳥獣)(今泉)

アナゴ 穴子 魚類。ウナギ*ににていて腹鰭がなく、背鰭、尾鰭、尻鰭がひと続きになっているが、ウナギは下あごが上あごよ



マ ア ナ ゴ

りも長く、アナゴは体に小さい白点があるので区別がつく。この白点のはかりのさおの目盛りのような形であるからハカリメと呼ぶ所もある。卵からかえると柳の葉のような形で、透明な稚魚になる。ウナギでもその形がこれによく似ている。これが現われるのが4~5月で、長さが6 cm 位になる。それから体が短く、丸くなって親の形に変わって行く。北海道から九州までの波の静かな砂地の浅い所にすみ、冬には少し深い所に移る。延縄、手釣、曳網などでとる。すしのたねにしたり、てんぷら、かば焼などにして食べるが、大変おいしい。これも1種類でなく、白点のあるマアナゴ、大きくて色の薄いトウヘイ、白点が小さくて体が白っぽいのがギンアナゴで、種類が違ふことによって味もねだんも違っている。肉食性で、口の歯は鋭くて強い。(滝)

アナコンダ Anaconda → ダイジャ

アナバス Anabas → キノボリウオ

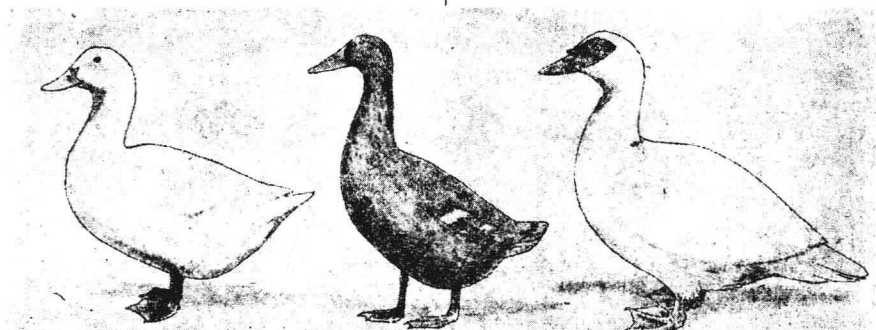
アナバチ 穴蜂 → ジガバチ

アビ 阿比 → カイツブリ

アヒル 鶯 (家鴨) 鳥類。マガモを飼いならし改良したもので、ならされた場所は

東南アジアとヨーロッパであるが、アジアの方が古くヨーロッパではローマ時代である。マガモに比べてつばさが小さくとぶ力が弱い。くちばしのふちに歯に似た小さい突起があって物を食べる時に水が口の外に出やすくなっている。元来は肉用を主

な目的としたものであるが今ではすぐれた卵用種ができています。品種の主なものはい次のようなものである。アオクビはわが国の原産で国内の各地で飼われ形や色がマガモに似ている。大変丈夫で飼いやすい。肉はおいしいが産卵数は少なく1年間でおよそ40~60個である。ナキアヒルはアイガモともいい改良の程度の低いもので、色、形は殆んどマガモに等しい。やかましく鳴く性質がある。カモリょうでおとりに使う。関西方面で料理に使う「アイガモ」はアヒルの肉のことである。ペキン是中国原産であるが主に米国で改良された。羽の色は乳白色、姿勢はやや立っている。成長がおそいが放し飼いに適し産卵数は年80~120個。ルーアンはフランス産、大形で姿勢は水平、羽の色はアオクビに似ている。肉の量が多く又非常にうまい。以上は肉用を主とするものであるが卵用では次のものがある。ランナーはインド原産で英国に輸入されてひろまった。体が細長く直立している。産卵は年に150~250で、300個以上のものもある。カーキーキャンベルは英国でランナーとルーアンとから作られたもので、成長が早く卵を



ペ キ ン

カーキーキャンベル

タイワンアヒル

たくさん産む。

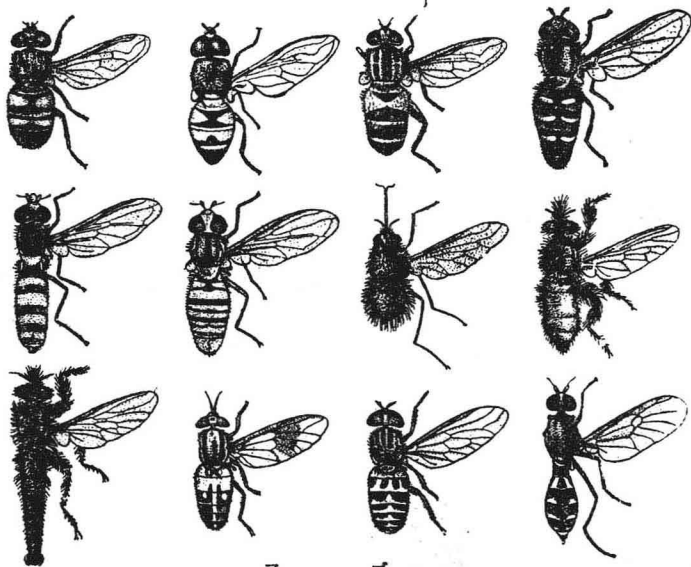
アヒルの産卵は春がさかんで、主に夜明けから午前9時頃までの間に行われる。殆んど就巢性がないので卵はニワトリに抱かせるか孵卵器でかえす。孵卵日数はニワトリより長く28日で又湿気を多く要する。ひなの成長は非常に早く2~3ヵ月で肉用にできる。アヒルの水泳は必ずしも必要なものでないが、交尾が水の中で行われること、羽が水泳ぎできれいに保たれること、泳ぎまわって小魚・カエル等や水藻をたべるので餌代が節約になること等のために、水辺に飼って川や池に放すことがよい。卵は生のままでは僅かに泥くさいが中風の予防にきくといわれ、にたり焼いたりすれば匂いはわからない。肉は大変おいしい。羽毛は軸が柔らかくて羽ふとんによい。

タイワンアヒルはバリケン等ともよばれ南米で飼いならされたもので普通のアヒルとは別種のものである。就巢性が強く卵を抱いたりひたを育てることが上手である。孵卵日数

は他のアヒルより1週間も長く35日かかる。飛ぶ力が強く、又おすのくちばしの根もとにあるいぼから強いにおいを出す。若いものは肉がおいしいが老いたものはくさみがある。普通のアヒルのめすとして作った一代雑種は発育がはやく肉もおいしいので台湾でさかんに利用されトウホアンヤーとよばれる。(中条)

アブ 虻 昆虫類。双翅目中の1群をアブと呼ぶが、ハエの範囲が判然としないように、アブの範囲も判然としない。一般にイエバエのように地味な色のもの、キンバエ・クロバエのように派手に光っても模様には乏しいものをハエといい、黒と黄、橙、褐色などの目ざましい模様のあるものをアブと呼ぶようである。これをいいかえると、「アブ・ハチとらず」というように、ハチとまぎらわしい姿のものをばくぜんとアブと呼ぶように思われる。学問的に見ると、次のグループの昆虫がアブと呼ばれる。即ち、直裂類の内の短角類(長角類はカ・ブユ)と環裂類の内の無溝類

(有溝類はハエ)。そのおもな代表は、短角類ミズアブ類。ミズアブ*は黒くて太く、胸に銀毛があり、水辺に静止している。幼虫はナメウジといい、水中におり、長い尾の先に毛のブラシがあって、ここで空気呼吸し、種類によっては温泉中にすむものがあり、有名である。アメリカミズアブは戦後北米より輸入され、体は細長く、東京



ア ブ

ハ ナ ア ブ
ホソヒラタアブ
シ オ ヤ ア ブ

シマハナアブ
マメヒラタアブ
メ ク ラ ア ブ

アシブトハナアブ
ビロウドツリアブ
シ ロ フ ア ブ

コマバムシボシヒラタアブ
オ オ イ シ ア ブ
コ ウ カ ア ブ