

タカセガイ



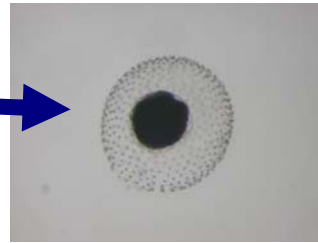
タカセガイは殻径13cmに達する大型の藻食性巻貝で、殻はボタン原料、身は食用となります。身は3時間ほど煮込むと、柔らかくなり、寿司ネタや和え物にすると大変おいしいです。

産卵の瞬間
緑色の粒が卵です



タカセガイの産卵

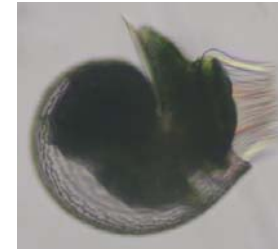
卵はゼリー状の物質に
包まれています



タカセガイの卵
(大きさ約0.2mm)

拡大

赤ちゃんは海中を泳ぎます



ベリジャー幼生
ふ化1日目

びっくり！！
貝の赤ちゃんって
泳ぐんだ

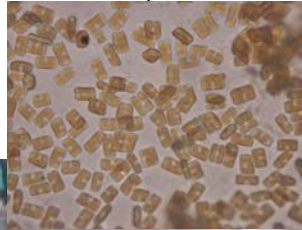


タカセガイの種苗生産過程 (卵から子供の貝に育つまで)



水槽で4～6ヶ月間
育てて取り上げます

付着珪藻(ナビキュラ)



餌となる付着珪藻を繁茂させた
水槽に着底幼生を収容します



着底する幼生
ふ化5日目

生まれて3～7日後に幼生は泳ぐこ
とを止めて海底に生活場を移します
これを着底(ちゃくてい)と言います



取り上げた稚貝



種苗生産水槽