

「頭足類の多様性 (5)」～カトル・ボーン～

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

現生のイカは、姿そのものは、中生代に繁栄した、ベレムナイトに似ている。しかし、ベレムナイトの子孫ではない。「現生のイカとベレムナイトは、共通の祖先を持っている。」というのが正しい。進化の時間スケールは異なるが、ヒトとチンパンジーの関係に似ている。

この現生のイカにも、貝殻の名残である、鞘のようなものを持ったものが存在する。夜店の焼イカを食べると、軟骨のようなスジが残ることがある。あれが、貝殻の名残である(正確には「軟甲」という)。コウイカの仲間(コウイカ科 *Sepiidae*)のイカは、体の内部に、もっと顕著な「殻」を持っている。



「コウイカ」 スルメイカなどに比べると、寸胴で丸っこい形状をしている。肉厚で、独特のとろみのある食感で、刺身で食べるとおいしい。 作図 ; C. Tanaka

コウイカ科のイカは、例外なく、硬くて大きい「殻」を、体内に持っている。俗に「イカの骨」(Cuttlebone = カトル・ボーン)と呼ばれる。実は、「骨」というのは、正確ではなく、器官としては「貝殻」に相当する。海の砂浜にも、普通に落ちているので、容易に手に入る。手に取って触ってみると、片面は貝殻のように硬く、もう一方は、スタイロフォーム(断熱材)のように柔らかい。爪でも簡単に削りとれる。

この「カトル・ボーン」、実は、ペットショップでも入手可能である。主成分が、炭酸カルシウム(CaCO_3)で、非常に柔らかいので、インコ類のカルシウム補給用の補助飼料として販売されているのだ。



「市販のカトル・ボーン」 箱入りで、インコのカゴに取り付ける、専用の金具付き。



価格は 100~200 円。百円?!?! 確かに安い。特に産卵期のセキセイインコは、好んで食べる。くちばしでガリガリ削って食べるのだ。カトル・ボーンは、削って希塩酸に入れると、二酸化炭素が発生するので、教材にもなる。逆に言うと、イカの仲間も、地球上の二酸化炭素を、「固定」していることになる。セキセイインコは、それを餌にしている。海の生き物のカルシウムと、二酸化炭素と、飼鳥の関係・・・なかなか面白い。(つづく)