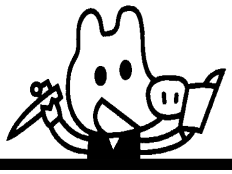
資料番号2654



魚は舌で味がわかるの

●魚にも舌はある

魚にも、舌はあります。でも、魚の舌は、舌といっても、真ん中あたりになん骨があり、人間やイヌやネコの舌のように、まるめたりのばしたりできません。だから、人間のように、舌で音を出したり、口に入った食べ物を、のどへ送りこむはたらきもありません。魚は、ほとんどえさを丸飲みしてしまうため、舌は、あまり必要ではないから、発達していません。

下あごの真ん中の、かたい骨っぽいでっぱりが、魚の舌です。

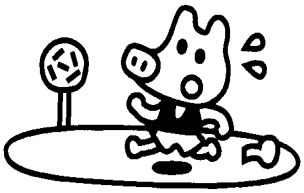
●魚の舌は、味をみるのもにぶい

たいていの陸上動物の舌には、えさの味を知る、味覚細胞というものがたくさんあります。ところが、魚の舌には、この味覚細胞も少ししかなく、えさの味を調べるのに、あまり役に立ちません。

でも、魚は、食べ物の味にびん感です。人間と同じように、あまい、苦い、すっぱい、塩からいという、四つの味を感じることができます。実験したデータでは、人間が感じられるあまさの５千分の１の量があるだけで、魚はあまさを感じとることができるそうです。

魚は、味を感じる味覚細胞が、舌より、口の中の内側の皮ふや、のど、口のまわりのひげ、頭などにたくさん散らばっていて、人間よりびん感に、水にとけた味を知ることができるのです。ホウボウや、熱帯魚のグラミーなどには、胸びれにも、味覚細胞があります。

（監修・安部　義孝）



無断複製：転載：翻訳を禁ず Gakken