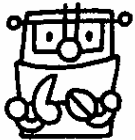


小 / 理科 / 6年 / 生物と環境 /
人と動物の体 / 理解シート

魚の白身と赤身のちがいは、なんなの

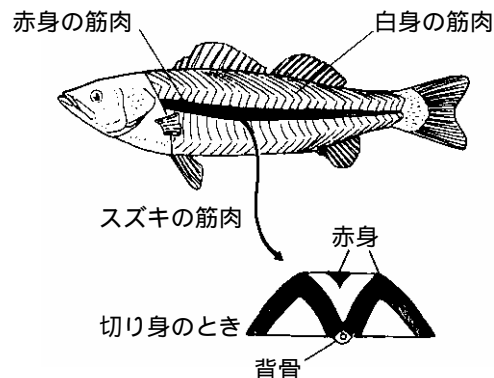


赤身は、血液がたくさん流れている部分で、長く続けて泳ぐときに使われる^{きんにく}筋肉なのさ。

赤身の色は、血液の色

魚の切り身をよく見ると、魚の皮の近くや、^{せぼね}背骨の近くに赤身の部分があるのに気がつきます。魚の種類によって、この赤身部分は、多かたり、少なかたりします。魚は泳ぐとき、体の側面の筋肉を使って、体を^{はげ}激しくくねらせながら前に進みます。赤身部分は、このいちばんよく使う側面筋肉にそってついているのです。

赤身は、^{しんぞう}心臓から送り出された血液がたくさん流れているため赤く見え、まわりの水温より高い温度に保たれている筋肉部分なのです。赤身部分は、たくさんの血液から養分と酸素を受け取って、ほかの部分より効率よく、栄養分を大量のエネルギーに変えています。



海底などでのんびりくらす魚は、白身が多い

赤身が少なく、ほとんどが白身の魚は、カレイ、ホウボウ、アンコウなどのように、海底などで、あまり活発に動かない生活をしている魚です。赤身の多い魚には、カツオやマグロ、サンマ、サバ、イワシなどがあります。これらは、泳ぎながらねむり、生きているかぎり、泳ぎ続ける生活をする魚です。長い間、速いスピードで泳ぎ続けるためには、この部分の筋肉がよく使われ、体側の表面近くだけでなく、背骨にそった部分まで、赤身の筋肉があります。