

# 耳石を取り出してみよう！

耳石は、魚の種類によって形が決まっています。たくさん集めて並べてみると、成長につれて形が変わる様子や、近縁なもの同士では形が似通っていたりすることを知ることができます。コレクションしてみても面白いですよ！



今回耳石を取り出すのは、小さめのマダイ。



エラぶたを取り除くとエラが見える。



エラを取り除くと、頭骨の下部で目の後部に脳や耳石の入った部屋の薄い膜状の骨（メスの先）が見えるので、これをやさしく割る。



取り出した耳石を元の位置近くに置いてみた。煮たり焼いたり、調理してからの方が簡単に取り出せるので食べながら探すのがおすすめ。

# 魚を丸ごと食べるなら

## ～取っておきたい耳石とは？～

焼き魚の頭を分解していると、骨とは異質な白い石のようなものが出てきます。これは平衡感覚や音を受容する内耳の一部である三半規管内につくられる「耳石」で、炭酸カルシウムが主成分です。耳石は魚の種類によって形や大きさが決まっており、テンジクダイ科の魚などは体が小さいわりに耳石が大きく（それで「〇〇イシモチ」という名が多い）頭から丸ごと食べようとすると「ガリッ」と不快な思いをすることになります。また、あら炊きなどを食べる際、脳をすするなら小さい耳石にも注意が必要です。耳石を分析すると、年齢どころか日齢までもわかります。

※魚類の耳石は3対あり、ここでは主に最も大きな扁平石のことを述べています

※耳石は魚類だけでなく、ヒトを含む脊椎動物に広く見られるものです