

記録
16ミリ
白黒／20分

- 企画
中外製薬株式会社
- 指導
東京大学伝染病研究
所寄生虫研究部
佐々 學 松本克彦
三浦昭子 福井正治
- 協力
農林省家畜衛生研究
所寄生虫研究室

スタッフ

- 原案
佐々 學
- 製作
村山英治
- 脚本・演出
丸山章治
- 撮影
塩瀬申幸
高橋祐次
- 編集
長谷川宣人
- 音楽
武田俊一
- 解説
木島則夫



文部省選定 厚生省推薦

『自然のしくみ ノミはなぜはねる』に続く、科学映画の第2作。



古くなった七味唐辛子やチョコレートの中からダニがわいて問題になったことがある。コナダニという種類のダニである。コナダニは成虫でも0.5ミリ以下、針の穴を楽々と通り抜けることでもいかに小さい生き物かわかる。砂糖の好きなサトウダニ、ミソにたかるミソダニも同じ仲間だ。食物にダニが発生しても肉眼ではなかなか見分けられないが、ダニを分離する簡単な方法がある。その食品を2グラムほどとって中性洗剤の液に溶かし、飽和食塩水を入れてかきまぜると、比重の違いで表面にダニが浮き上がってくる。ダニがどのように発育するのか、ケナガコナダニを例にして調べた。ケナガコナダニがわいた古いチーズを顕微鏡でみながら細い筆の穂先で卵だけ拾い出しシャーレに移して観察する。ダニの繁殖には、20度から25度位の温度と70パーセント以上の湿度が必要で、3日目頃から卵の内部に変化が起きる。そして4、5日で仔虫が生まれる。仔虫の足は6本で、生まれるとすぐ周りにあるカビなどをガツガツ食べる。1日、2日して眠りに入り、脱皮する。今度は足が8本で、体も仔虫の倍以上になり、第1若虫という。さらに2度脱皮して親虫になる。卵から親虫まで10日、親虫になるや、1日平均10個から多いのは30個も卵を産み、これが数日続く。しかし、60度をこえる湯に落とすと皆死んでしまう。食物を煮たり焼いたりすることがダニ退治にも細菌の消毒にもなることがこれでわかる。逆にダニは湿度が低いと繁殖する力を失うので、冷蔵庫に保存するのも良い。また乾燥も良い。人間の血を吸う厄介なイエダニ。イエダニはネズミの巣に湧くのでネズミの駆除が第一だ。牛馬にたかるのはマダニ。ツツガ虫病を媒介するツツガ虫もダニの仲間だ。