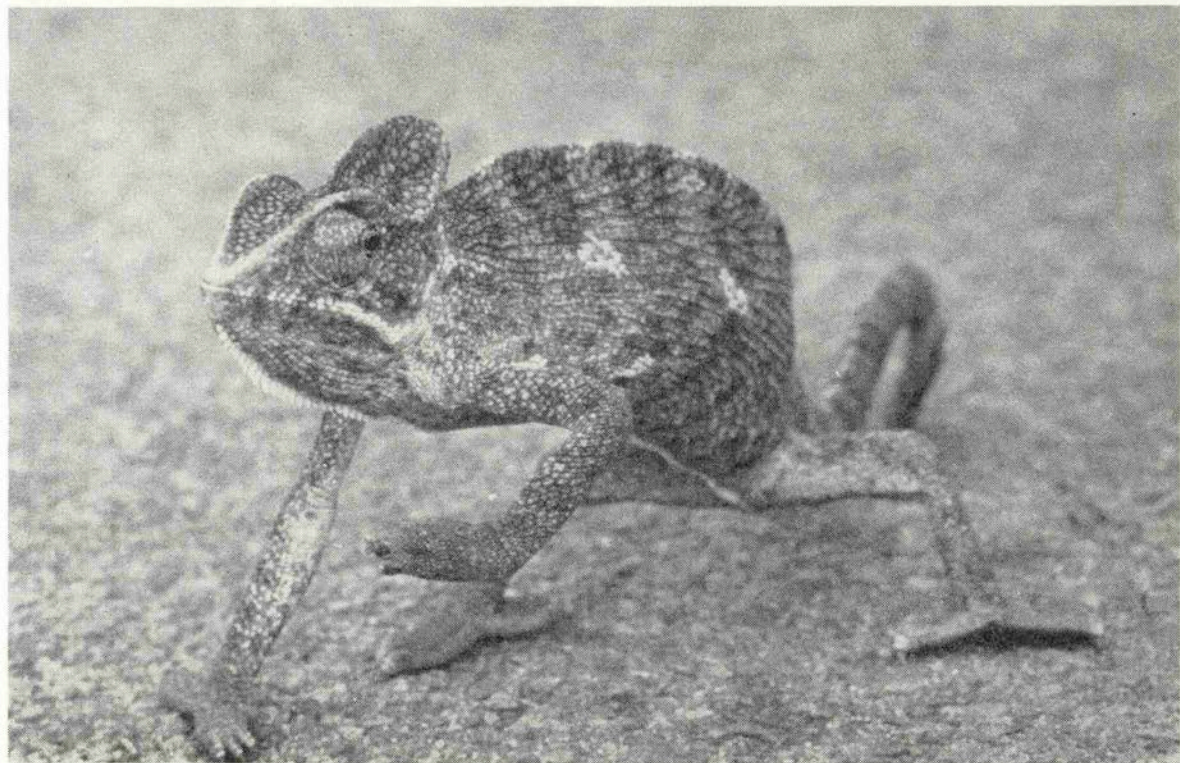




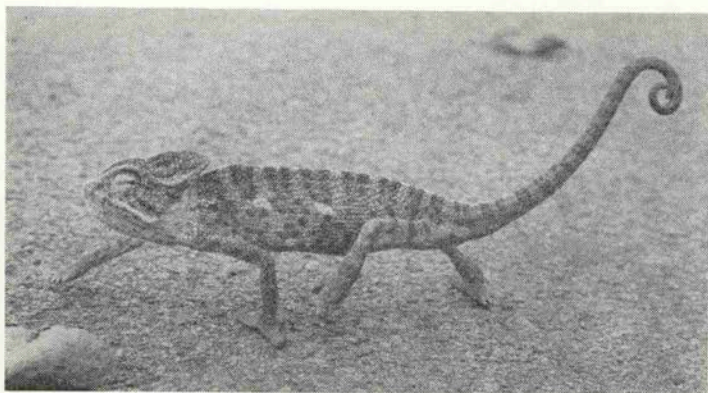
動物園飼育日記 — 69 — 亀井一成



飼い方シリーズ〈2〉 カメレオン



“怪獣”だなんて、我々はカエルと同じようなものだから“カム”ようなことはないんだ。



さまざまな色に変化するカメレオン

このところ怪獣ブームのおかげ、ワニ、ヘビ、トカゲなど爬虫類の飼育が子供たちの人気をあつめています。たしかに爬虫類を飼ってみると、犬やネコなどとはちがった野生の自然界を目の辺りに思い起させ、飼育のむつかしさの中にもおもしろさがある、なかでもカメレオンの飼育は最もむつかしく、うまく越冬させることができたいしいものです。

ところでカメレオンはトカゲの仲間属し、イグアナやアガマ科と共にイグアナ科目を形成しているのですが、たとえトカゲの仲間だとはいっても他のトカゲなどとはたいへんちがっており、つねに茂みの中の枝にじっと身を静め、まるでスローモーション映画、ゆっくりとした行動をみせます。

また、左右がまったく別々に動くという目。小枝にとまるため都合よくできた足の指なども、平地を走るトカゲとでは、たいへんちがっています。そのうえ何んといっても体の色を変えることです。

〔変る体色〕

カメレオ

ンはさまざまな色に変化する。などとよくいわれますが実際には何色にも変えられるというものではなく、ふう観察される色は、緑、黄緑、茶黒褐色などのようで、また、これらの淡い色のもようが出ることもあります。それに突然、あたりの環境に合せて変るのではなく、むしろ、温度や光、熱、そのうえ体の状態によって変るもので、しかも、変色するのにかなりの時間がかかるのです。

だから元気な体調のときに変色していたものでも、弱ってくると緑や黄色など明るい色から全体が黒っぽく褐色になってくることも事実です。

しかし、この体色を変えることも、カメレオンだけのものではありません。

実は、イグアナの仲間やアガマの仲間のトカゲのうちでも色を変えるものもあって、特に北米南部から南米に分布するアノールトカゲは、カメレオンとちがいで、とまった木の葉などの色に、まことに早く、瞬間的にみごとに変色をみせます。そこでまったくトカゲの姿でありながら、アメリカカメレオンという別名さえあるのです。

〔すみか仲間〕

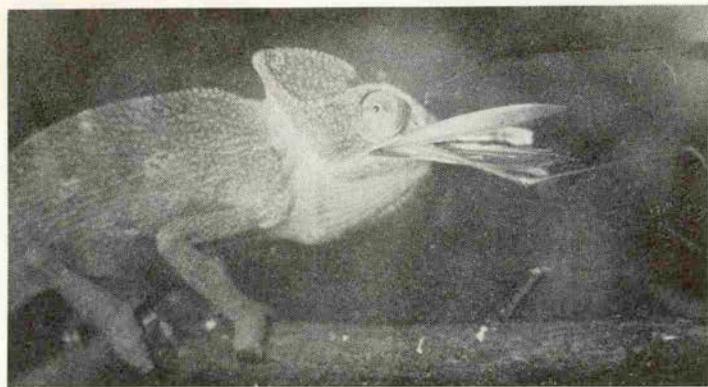
ひと口にカメレオンといっても八十種もあるといわれ、その大部分がアフリカ、マダガスカルに分布しており、アフリカのほかではインド、セイロン、アラビア半島などにもみられます。

体の大きさはふう頭から尾の先までが二十センチぐらいのもですが、大きいものは四十センチもあるのがいます。またまるでミニ怪獣のように鼻先やひたいに三本の角までもつ、ジャクソンカメレオンもいます。

〔カメレオンとトカゲのちがい〕

トカゲの体は地上棲のワニなどのように上下に平たく長い体と尾をもっていますが、カメレオンは、むしろ魚のように頭から体までたてに扁平なのです。

この巾のせまい体が木の茂みをぬって行動するのにまことに都合よく、エサである昆虫に気づかれないう小



あつというまに長い舌で昆虫をヒョいと

枝ひとつ動かさず近づきます。

それでいて、スローモーションのうちにも左右の目だけは実によく動き、まるでレーダーのような三六〇度近い視界をもっており、どちらか一方の目で虫をみつけると、ゆっくらりと近ずき左右の目で焦

カメレオンの目にとまらないこともあるので、せいぜいたて五十センチ、ヨコ七十、巾四十センチぐらいのものでよいでしょう。

箱の中の温度は二十五〜二十八度ぐらいが必要で、少し涼しくなると食欲がなくなり、ほとんど動かなくなります。そこでサーモスタット付きの暖房装置（熱電球）をうまくとりつけてやらなければなりません。

また木の枝を入れたり、葉の茂った植木や草花の小鉢を必ず置いてやります。これは自然に近い環境を作ってやることで、わざわざ水入れを置いてやらなくとも、毎日小鉢に霧吹きなどで水を吹きつけてやれば、その水滴を意外によくなめて飲むことがわかります。

また、水を飲むぐらいの元気がなければ決してエサを食べてくれません。言いかえれば水を飲んだあと、すかさずエサを与えることなのです。

カメレオンはすべてが肉食性で、しかも困ったことに生きたものしかないので、どうしても昆虫を捕えてこなくてはなりません。私の経験で実際に与え食べたものは次のものでした。

大きなハエ、クモ、イナゴ、バッタ、小型のセミ、ゴキブリ、ミノ虫など。ほかに色々な虫を与えましたがこれらが比較的エサとして獲得しやすいものでした、またハツカネズミの子や小鳥の小さなヒナなどを食べることも事実です。

いずれにしてもエサは生きていること。そのうえ、箱の中どこへ行ってもエサが見つかるよう多めに入れてやる必要があります。

このようにカメレオンの飼育はたとえ箱の中とはいえできる限り野生に近い環境を作ってやり、温度、湿度、エサの質と与え方にもたいへんな苦心がいろいろあります。

△王子動物園飼育係・写真も▽

点を合わせたあと、あつという間に長い舌で捕えています。

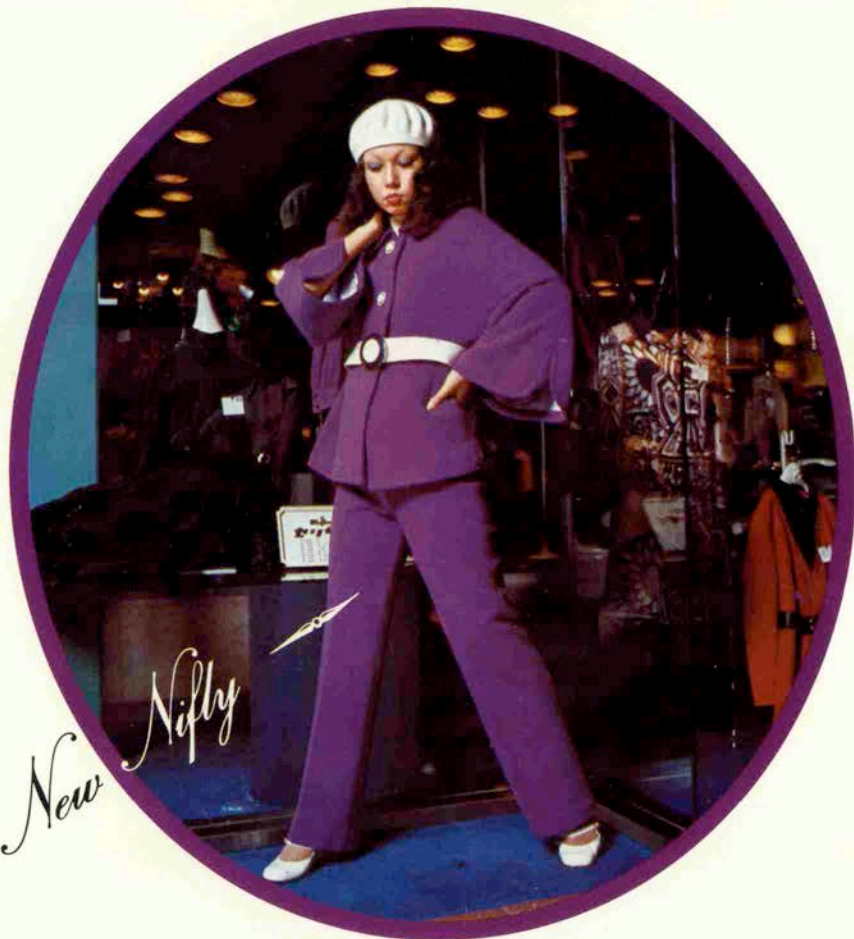
カメレオンの舌の長さは体の一・五倍もありますが、ふだんはちょうどアコーディオンのように、口の中にちぢめているわけで、この長い舌を瞬時にビュッと伸ばし、舌の先にはねばねばした接着剤のような液が出ていて、昆虫を逃さずくつつけて口の中にひきこむのです。

〔ほくらの家とこちそう〕

熱帯魚の水槽などでも間に合いますが、三面をガラスにした木製のものを作り、特に夏季には測面を細かい網戸に取替えられるように工夫することです。

大きさは木の枝などを組みこんだりするので少々場所をとりますが、あまり大きなものではエサに与えた虫が

Serizawa



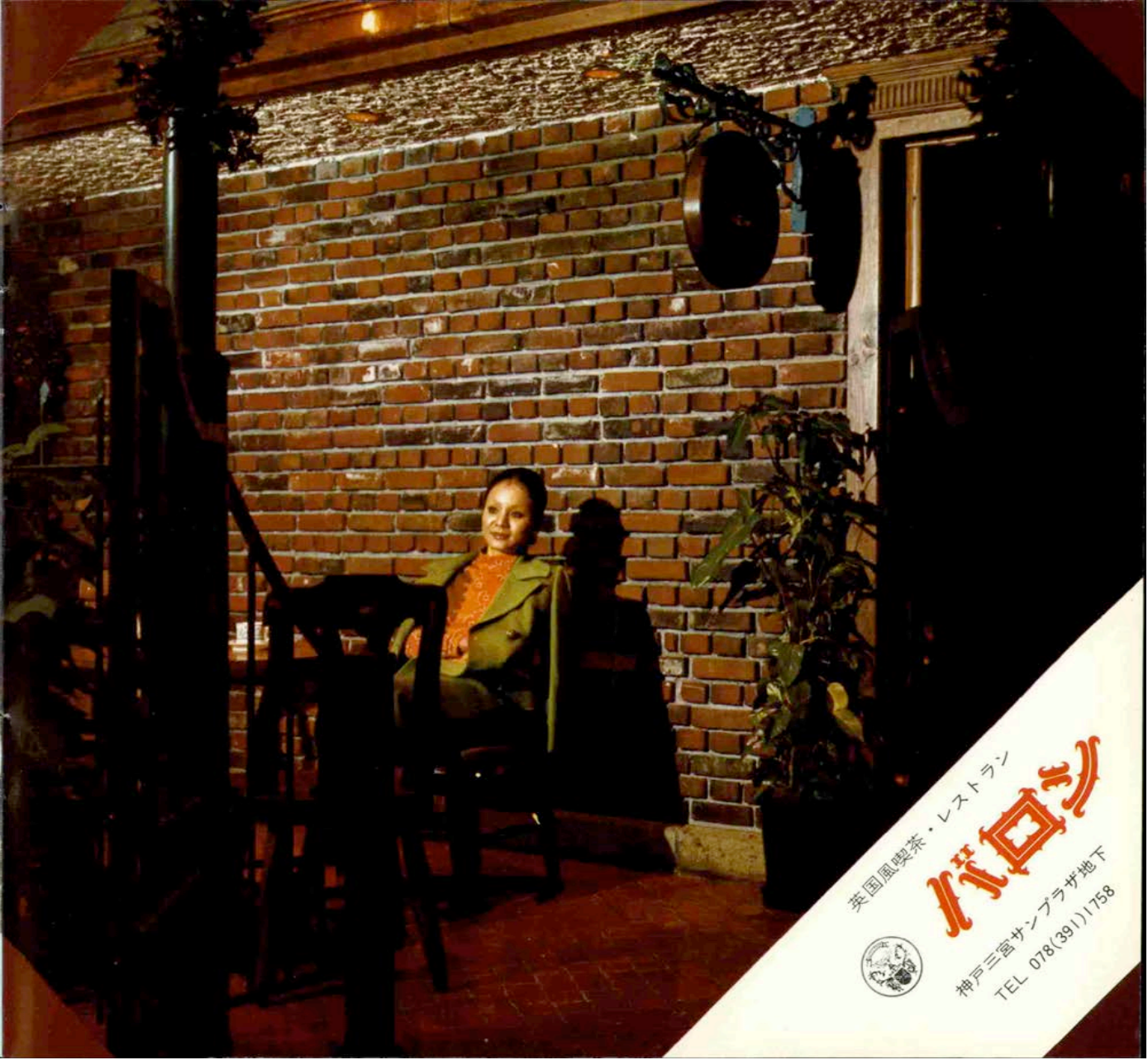
「粋」で新しい感覚、セリザワ「ニュー・ニフティ」ファッション!
あなたに、さわやかな女らしさを取りそろえました。

〈いきな新しさ〉

セリザワ

婦人服飾・紳士服飾

神戸／大丸前紳士服飾店・大丸前婦人服飾店・三宮センター街店・さんちかタウン店・サンブラザ店 大阪／梅田阪急三番街店
虹の街店・心斎橋バルコ店 東京／東急百貨店日本橋店・東急百貨店渋谷店・池袋バルコ店 京都／藤井大丸店 姫路／やまとやしき店



英国風喫茶・レストラン

ハルカ

神戸三宮サンプラザ地下
TEL 078(391)1758



神戸つ子にロンドンの風。
カフェテラスで飲むあついコーヒー。灯の下のやさしい憩い。
本格派のティー・スペースが生まれました。

コスチュームはエスターニュートン
モデル/舟木加代(KFG)



六甲山の緑の風、セレクトされたワインと世界の逸品



六甲クラブにて、スタンド、電話器、ボトル、バリーシューズはクロス

靴と舶来雑貨

クロス

神戸トアロード TEL.391-1781(代)

さんちカレディスタウン TEL.391-2562 大阪阪神百貨店 TEL.361-1201

レストラン **六甲クラブ** 六甲ケーブル駅下 TEL.861-4121~2 駐車場30台収容

■メニューの中から 六甲クラブ特選ピザパイ ¥1,000 ひらめ・小エビのグラタン ¥650 仔牛のチーズ焼 ¥700 ビーフシチュー ¥800
インドネシア料理(お二人様用) ¥3,000 六甲クラブステーキ ¥2,500 定食 ¥1,000 ¥1,600 ¥2,500



街のざわめき
通りの向うから
春のたより…
輝やくような真紅のコート

オートクチュール

Soen
装苑

藤井まつ子

大丸前店

生田区三宮町3丁目17

TEL (331) 7550

京町店

生田区三宮町1丁目17

TEL (331) 2038

六甲店

灘区将軍通3丁目4-24

TEL (871) 8303

モデル / 木村淳子 (ユニオン)

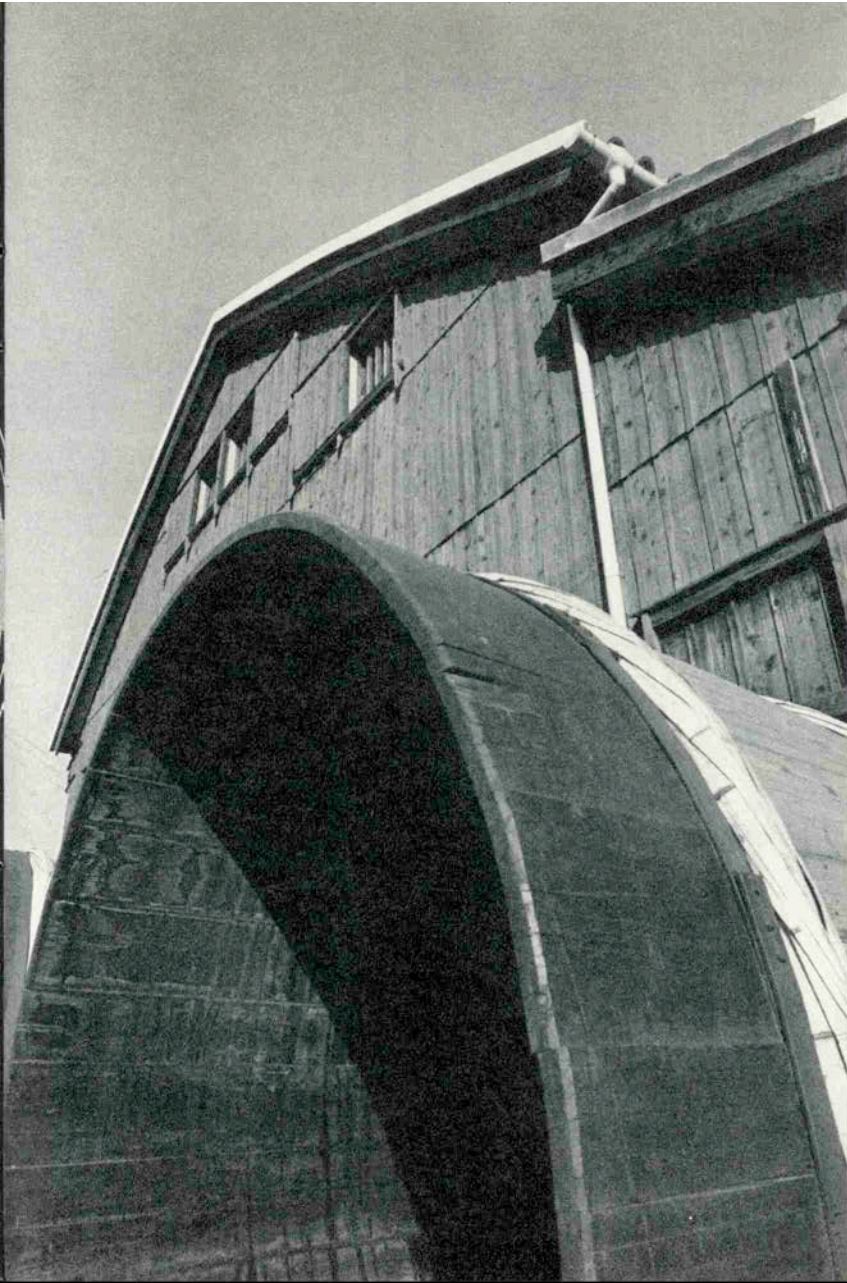
■灘五郷酒造り唄

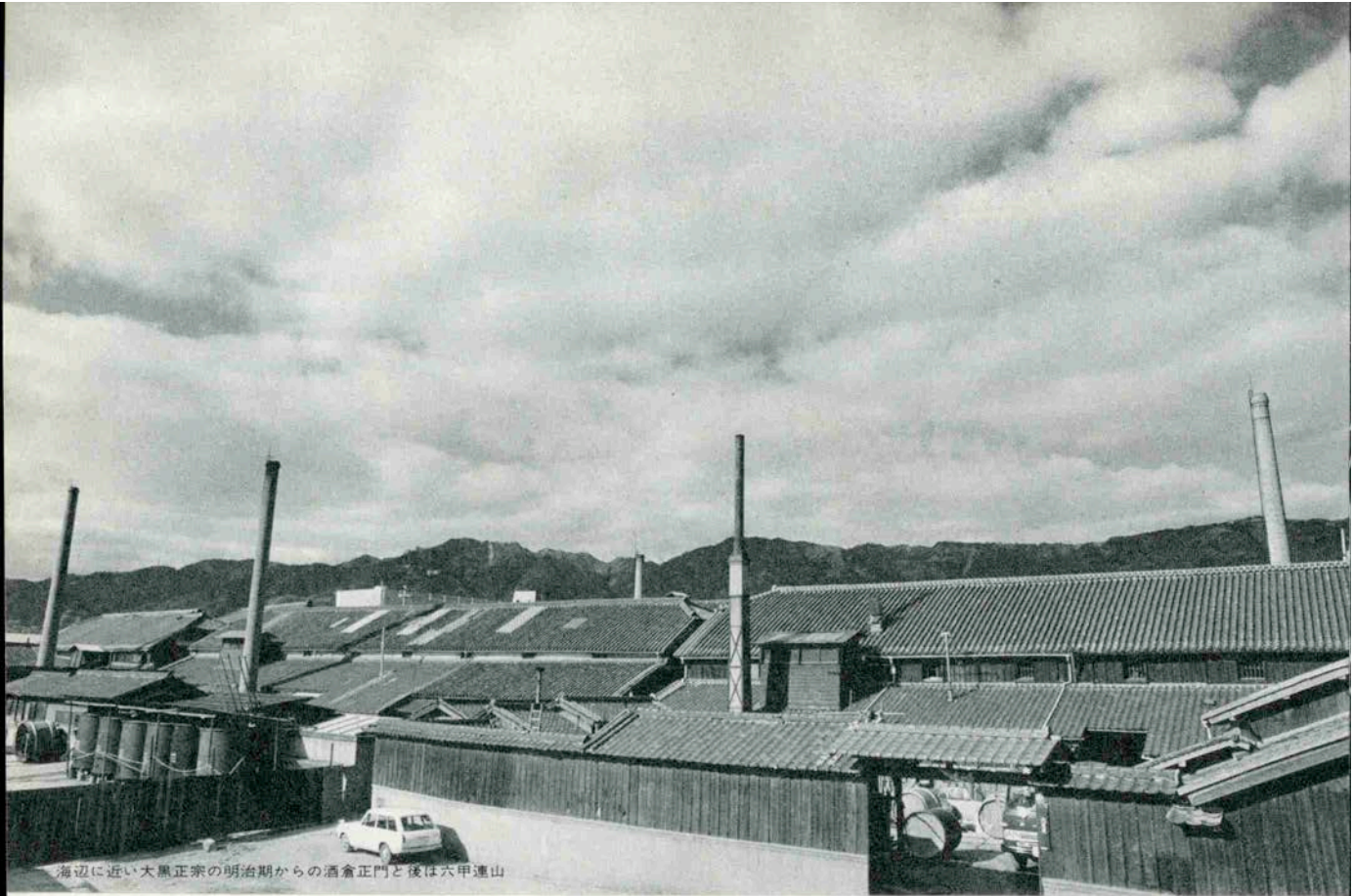
山と風と水と

文・岡田美代 カメラ・藤原保之

年毎に近代化されて行く灘の里 その中で今も手づくりの酒をつくる人々
消えゆく姿をここにとどめて灘五郷酒造り唄に耳を傾けよう

杉樽を六甲おろしじざらしてまた新しい酒を造る





海辺に近い大黒正宗の明治期からの酒倉正門と後は六甲連山

寒や北風

六甲おろし

灘の本場で

桶洗い

今でも、秋十月の終わり頃になると、灘五郷の酒蔵へ、丹波杜氏たちがつきつき蔵入りしてくる。

そろそろ六甲おろしが吹きはじめるという頃である。

小ささまさまの酒桶が洗い清められ、作業に使うかき棒などが蔵先に干されるようになると、本格的な酒造りのシーズンが到来するのである。

灘五郷――。

今津・西宮・魚崎・

御影・西灘。いずれも

六甲山脈に抱かれた浜

辺の酒どころである。

播州平野で産する大粒

良質の酒米、宮水、六

甲おろしの寒風、吉野

杉の樽……。そして何

よりも、丹波杜氏たち

が育てた生一本の故郷である。



杜氏の心意気にこめて蒸し上った酒米を冷却機に

昔ながらの酒造りを
続けている蔵は少なく
なってしまった。

蔵入りしてから約百
日、厳寒の夜を徹して
の労働が、あまりにも
苛烈であったからでも
あろう。

酒屋百日

乞食よりおとり

乞食きや夜もねる

楽もする

蒸し上ったばかりの
米を肩にかついで走り
床にひろげて、一気に
寒風で冷却させるとい
う作業工程は、一瞬の
休みも与えてはくれな
い。

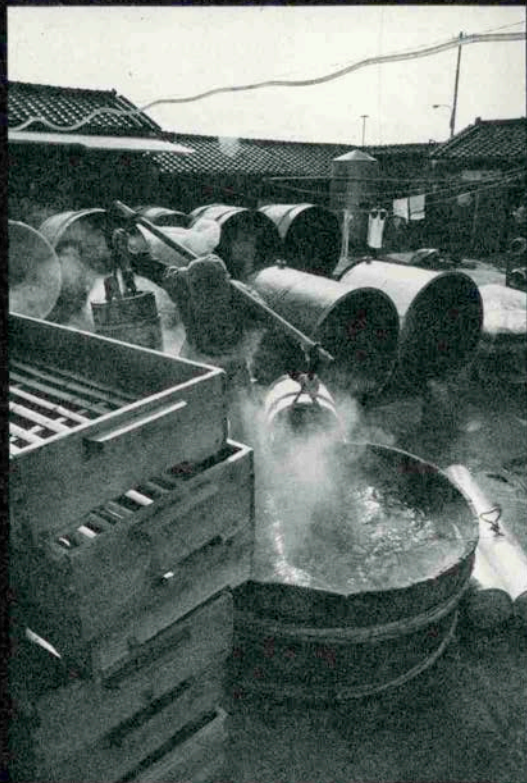
熱い米、重たい米を
かついで、蔵人たちは
走る。走る。ただひた
すらに走りつづける。

初添（4日）仲添（
4日）留添（13日）の
作業もまたつらい。か
き棒を持ったまま、居
眠りを防ぐために彼は
唄った。

いつも御嘉例の
お風呂の上り

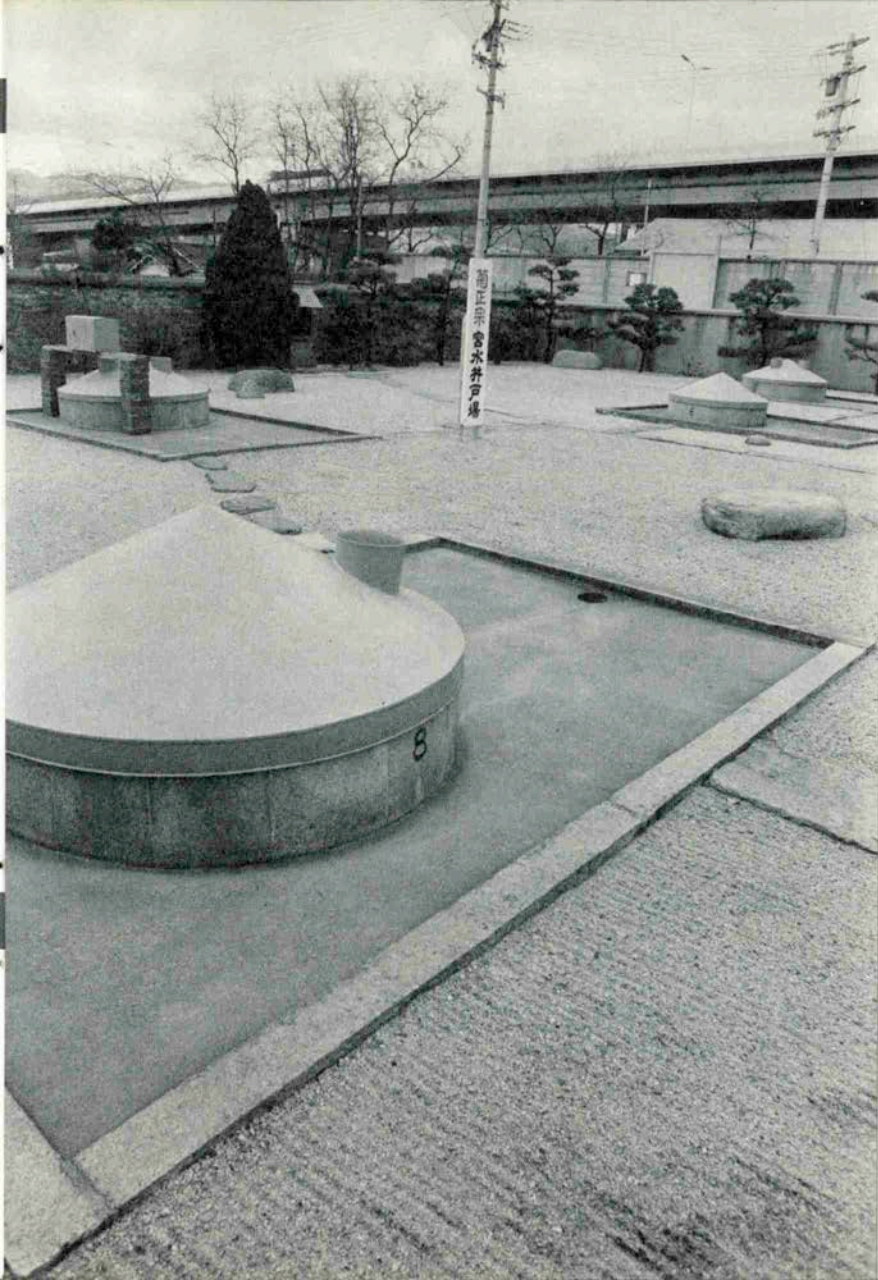


大黒正宗の杜氏さんたちが午前六時の朝粥を終えてオヤジさんと雑談を楽しむ



早朝からの酒造りを終えてこうじの板を洗う

いつも心が
なごやかに
酒は諸白
肴は小鯛
ことにお酌は
忍び妻
日本一の酒を造ると
いう丹波杜氏たちの誇
りと心意気が、そのつ
らさを支えてきたので
あろう。



左は、はき清められた聖泉・菊正宗の宮水井戸場
下は、六甲おろしに宮水の碑



灘五郷の酒造りも、現在はほとんどの蔵がオートメーション化した。酒桶もホーロー製に変わり、宮水を汲む桶も、タンクローリー車に姿をかえ、温度調整も酒の味さえも、コンピューターの計算により調節されるようになった。人手のかからない、衛生的な作業で、年中休みなしに酒造りが行なわれるようになった。

そのおかげで、71もあるメーカーの酒屋さんが、全国の約11%もの清酒を生産しており、とくにその大部分が、特級・超特級・一級格の酒を造って、灘の生一本の王座は、ゆるがないものになっている。

大阪でてから 早や住吉の 松が見えます ほのぼのと

船は身を入れて 押せ漕げ船頭 押せば港が 近くなる

磯へ寄ったら その間に仕舞うて 仕舞うて飲もうぞ 長酒を

なんと長酒 待ちかねました これがお仕上げか おめでたや

もうこんな酒造り唄は聞けなくなりました。「酒は、つくるものではないです。酒は、育てるものです」……。酒は育てるものという、丹波杜氏の心意気にも、触れることがなくなってしまうのだろうか。

どこからともなく香る酒——灘の里は神戸っ子のふるさとだ



ポエム・コラージュ——女の世界〈2〉

巣ごもり

詩 / 多田智満子 コラージュ 石阪春生

祈る手を伏せ
風に巣ごもりする女
歯車はからまわりして
夜明けはまだ遠い

