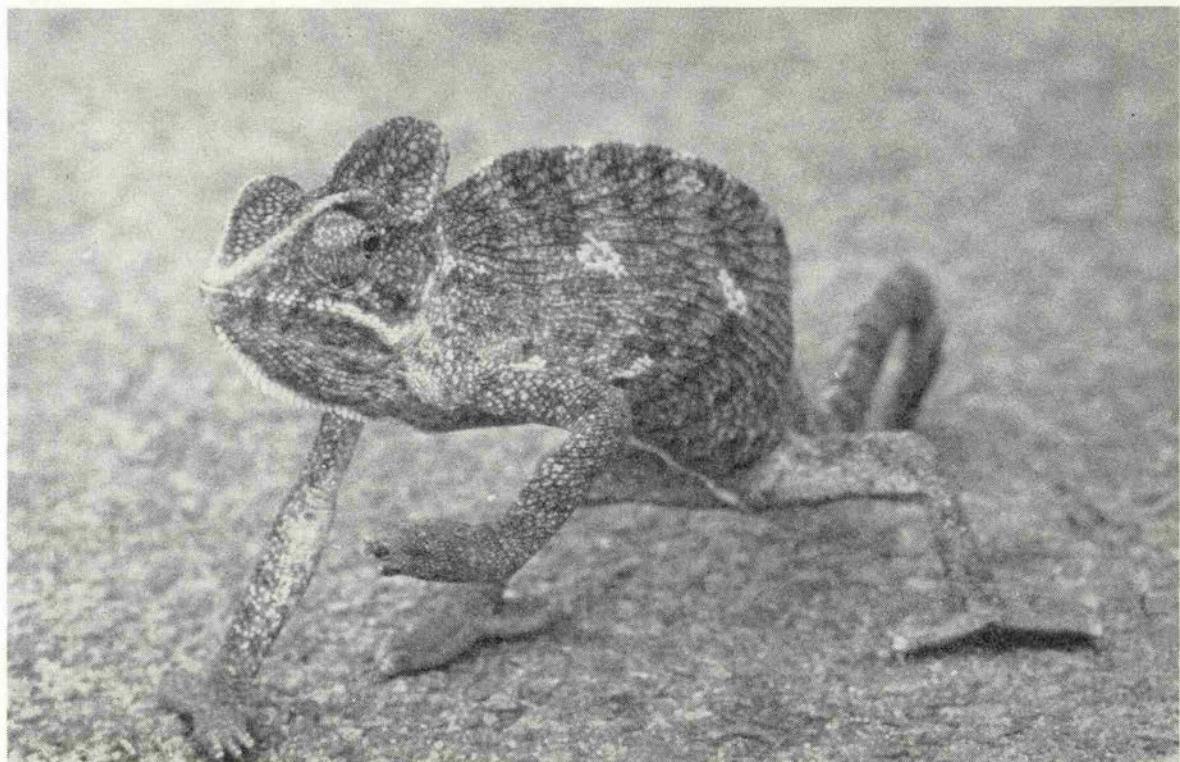




動物園飼育日記 — 69 — 亀井一成



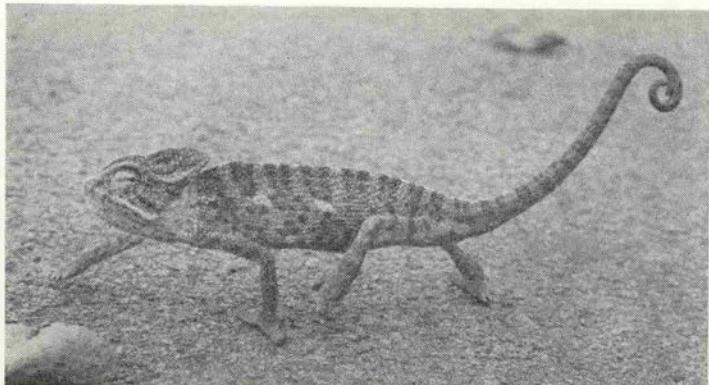
飼い方シリーズ<2> カメレオン



“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。

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つてみると、犬やネコなどとはちがつ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つて、なかでもカメレオンの飼育は最もむづかしく、うまく越冬させることができればたいしたものです。

ところでカメレオンはトカゲの仲間に属し、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ものです。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つており、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。



さまざまな色に変化するカメレオン

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、ふつう観察される色は、緑、黄緑、茶黒褐色などのようですが、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つて変るもので、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、弱つて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つてくることも事実です。

しかし、この体色をえることも、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えるものもあつて、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、とまつた木の葉などの色に、まことに早く、瞬間的にみごとな変色をみせます。そこまでまったくトカゲの姿であります。がら、アメリカカメレオンという別名さえあるのです。

〔すみかと仲間〕

ひと口にカメレオンといつ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られ、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。

体の大きさはふつう頭から尾の先までが二十七センチぐらいのものですが、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つてますが、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つ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よう小

〔変る体色〕
カメレオ

枝ひとつ動かさず近づきます。

それで、スローモーな動き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いく度近い視界をもつており、どちらか一方の目で虫をみつけると、ゆっくり近づき左

右の目で焦大を以て、アコデイオンのように、口の中にちぢめているわけで、この長い舌を瞬時にピュッと伸ばし、舌の先にはねばねばした接着剤のような液が出ていて、昆虫を逃さずくつけて口の中にひきこむのです。

カメリオ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デイオンのように、口の中にちぢめているわけで、この長い舌を瞬時にピュッと伸ばし、舌の先にはねばねばした接着剤のような液が出ていて、昆虫を逃さずくつけて口の中にひきこむのです。



あつといまに長い舌で昆虫をヒヨイと

カメレオンの目にとまらないこともあるので、せいぜいタテ五十センチ、ヨコ七十、巾四十センチくらいのものでよいでしょう。

箱の中の温度は二十五と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つきの暖房装置（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つてやることで、わざわざ水入れを置いてやらないとも、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、水を飲むぐらの元気がなければ決してエサを食べてくれません。言い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そ生きてはなりません。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。ほかにも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あります。

いずれにしてもエサは生きていること。そのうえ、箱の中どこへ行つ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ない限り野生に近い環境を作つてやり、温度、湿度、エサの質と与え方にもたいへんな苦心がいるものです。

△来月号はライオンの子の育児法です。お楽しみに！

熱帶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



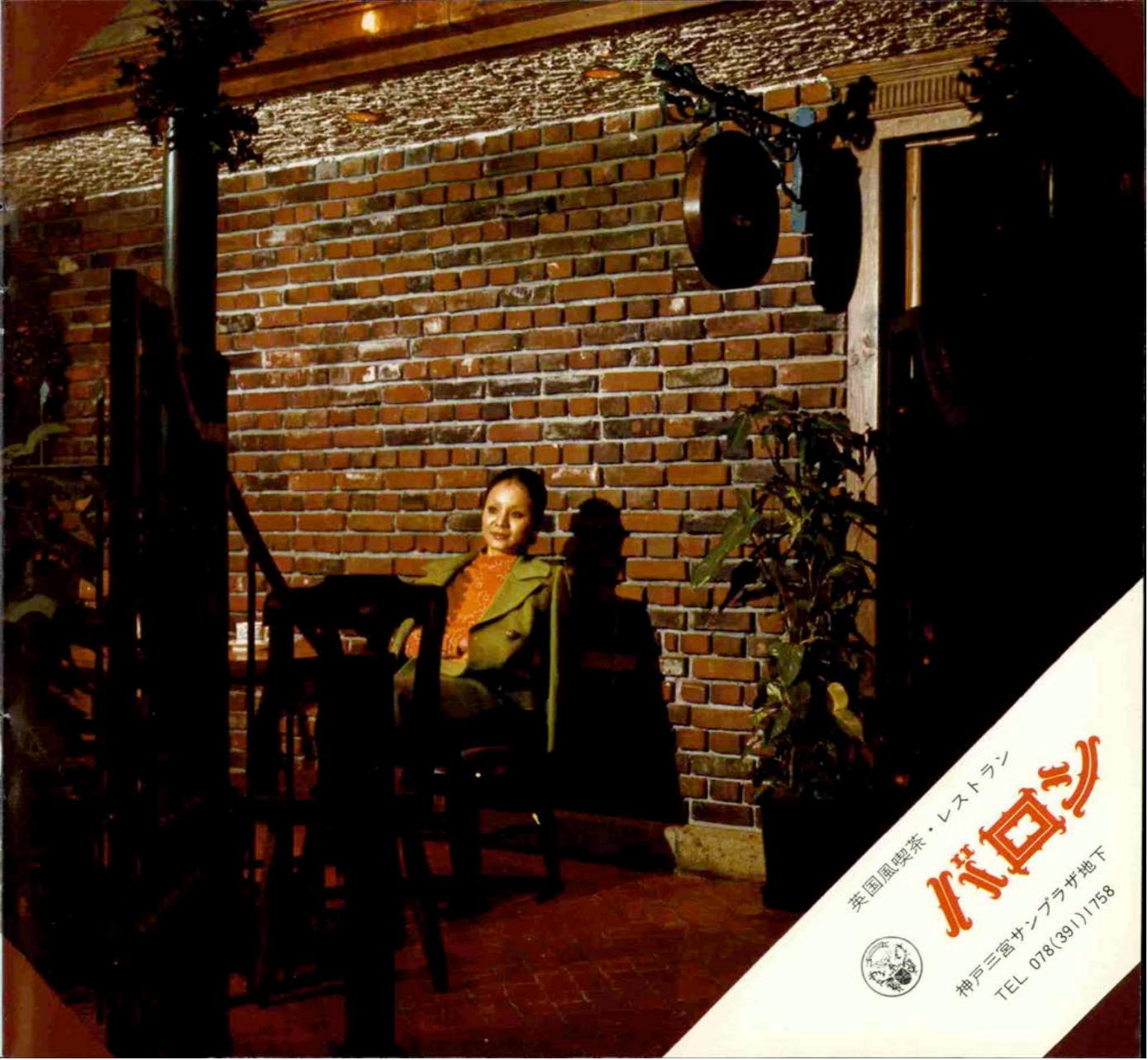
〈いきな新しさ〉

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・サンプラザ店 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

“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とりそろえました。



英國風喫茶・レストラン
ハーバーランド
神戸三宮サンプラザ地下
TEL 078(39)1758



神戸つ子にロンドンの風。
力フエ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)
さんちかレディースタウン 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バイ ¥1,000 ひらめ・小エビのグラタン ¥650 仔牛のチーズ焼 ¥700 ピーフシチュー ¥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

Joen
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)

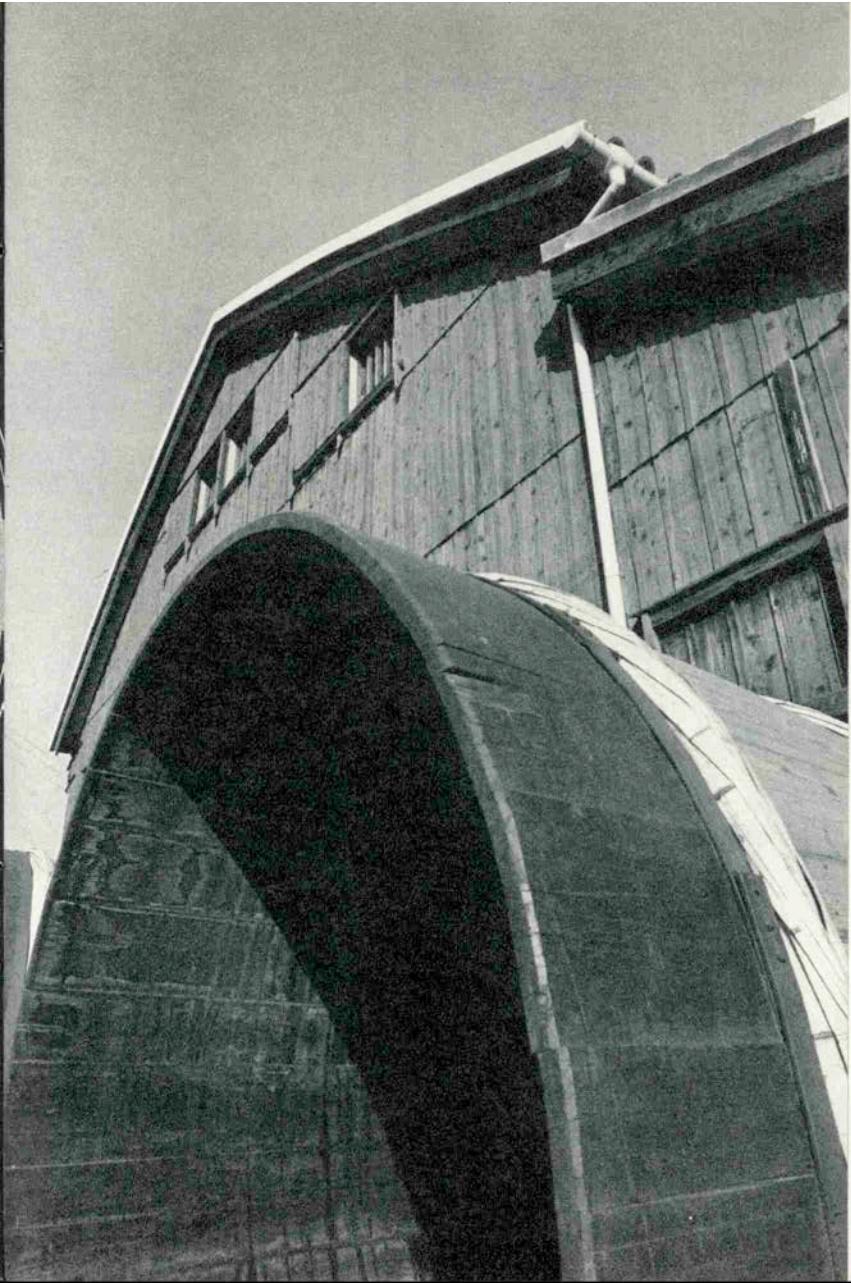
■灘五郷酒造り唄

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

杉樽を六甲おろしにさらしてまた新しい酒を造る



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
たちがつぎつぎ蔵入り
してくる。

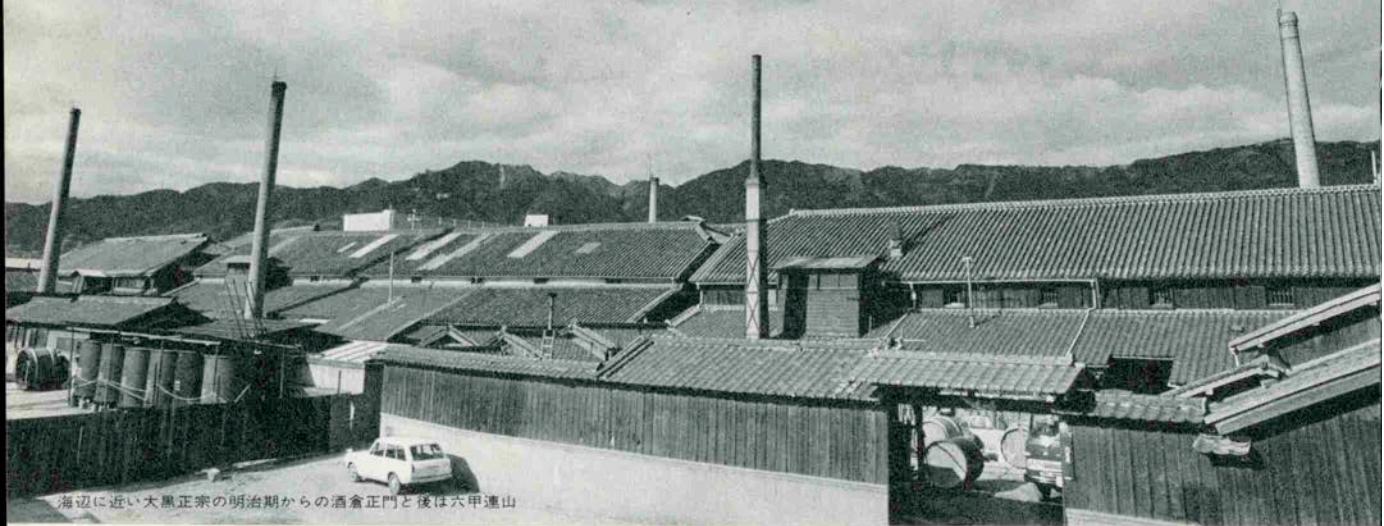
そろそろ六甲おろし
が吹きはじめるという
頃である。

大小さまざまの酒桶
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。

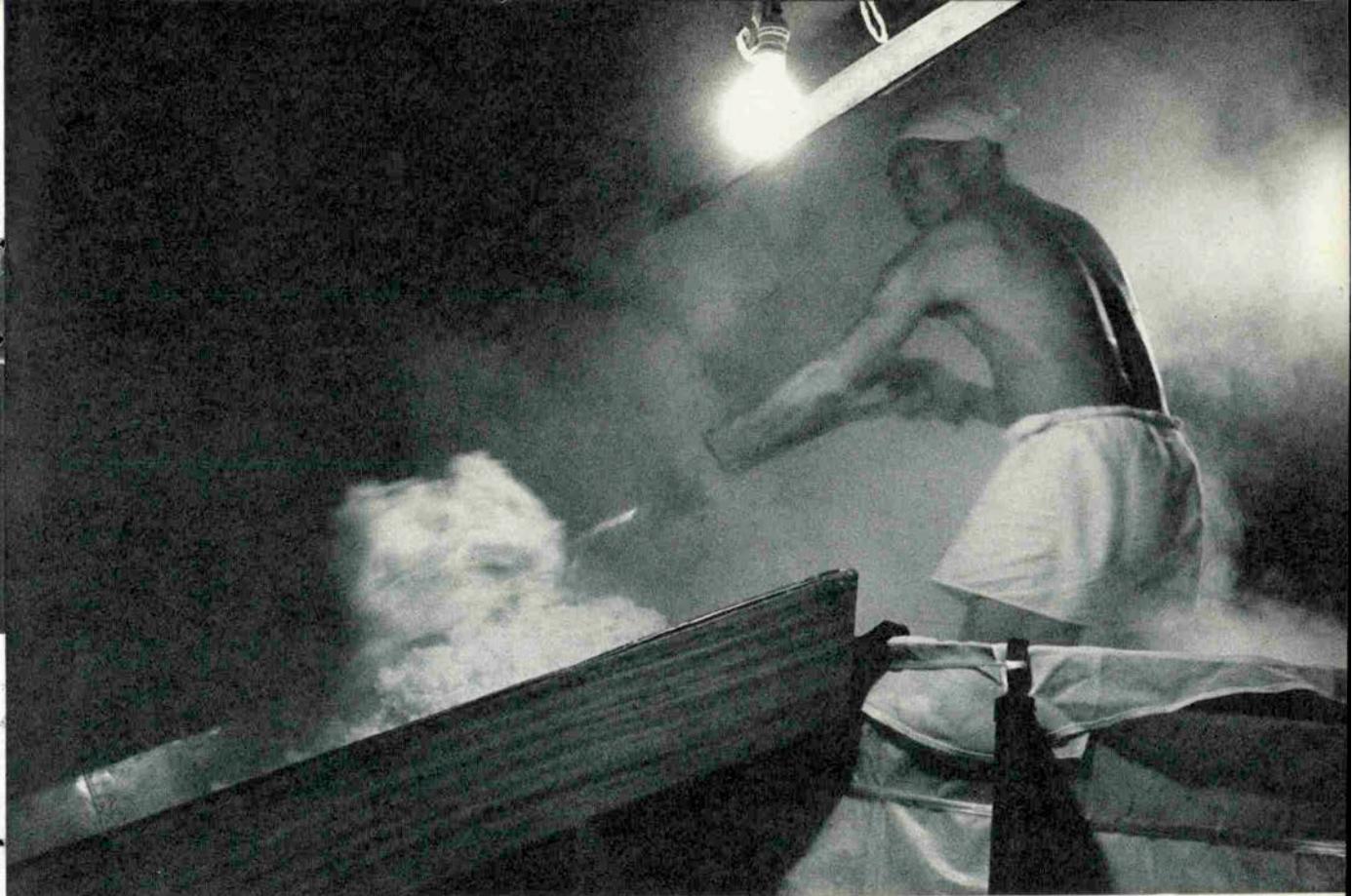
灘五郷——。

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。



海辺に近い大黒正宗の明治期からの酒蔵正門と後は六甲連山



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
続いている蔵は少なく
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
苛烈であつたからでも
あろう。

酒屋百日

乞食よりおとり
乞食きや夜もねる
樂もする

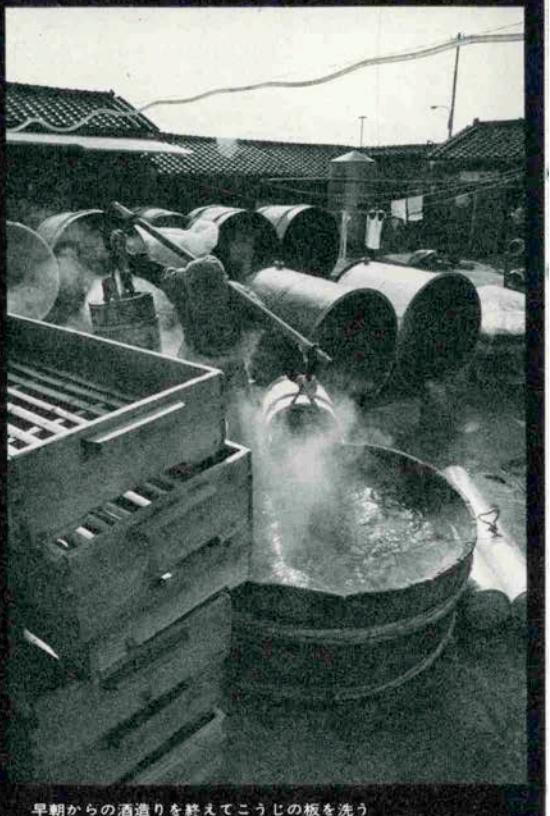
蒸し上つたばかりの
米を肩にかけて走り
床にひろげて、一気に
寒風で冷却させるとい
う作業工程は、一瞬の
休みも与えてはくれな
い。

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ら
は唄つた。

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廻を終えてオヤジさんと雑談を楽しむ

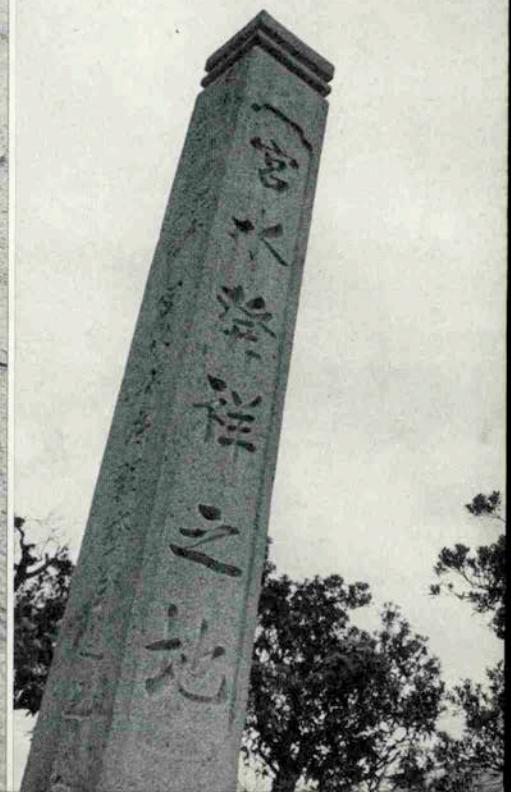


早朝からの酒造りを終えてこうじの板を洗う

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。酒桶もホールマーク製に変わり、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つた。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つた。

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・一級格の酒を造つて、灘の生一本の王座は、ゆるがないものになつてゐる。

大阪でから 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

磯へ寄つたら 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つてしまつた。「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つてしまふのだろうか。

どこからともなく香る酒——酒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



