

日本の野鳥シリーズ

ニ ツミ・ハイタカは高速ハンター ー

生産部 佐藤 弘

ツミとハイタカは公園にいる鳩を少しスリムにしたくらいの大ささの、よく似た小型の鷹である。私には飛んでいる両者を識別できなかったことがない。

両者は巧みに小鳥を狩る。自分のシルエットを空に映す愚はおかさず背景に紛れて低空から一直線に標的に接近する。そして最後まで気づかれないように羽ばたきをして突っ込む。狙われた側から見れば、小型のタカが音も無くクローズアップしてくるのだから見落としがちになる。

脇にいる小鳥は襲撃直前になって景色の中のタカの偏移に気づき避難するが、一瞬送れた標的は飛び立ったところを補足される。屋根の棟にいるスズメが襲われるパターンだ。

他にも待ち伏せて追撃する場合もあるようだ。畑の畝の高さすれすれに逃げ回る小鳥を追うハイタカ?を観たことがある。畝に激突して翼が折れたらタカでいられるのは時間の問題だから、追うほうも懸命だ。ちなみにタカは林の中ではまず狩りをしないとされる。

さて、新潟市の海岸保安林でツミが繁殖した際に多数のオナガが周りに集まって10を越える巣を掛けた。何故オナガがツミの周りにコロニーを作ったか、これが分る方は相当な通。私は解らなかつた。全長(ヤブサメの稿では体調と述べたが、正しくは全長)はオナガの方が尾が長い分ツミより大きい。それがカラスから巣を守る用心棒としてツミを頼りにしたのだという。乱暴者のカラスも自分より遥かに小さくとも猛禽には近づかないらしい。

追いつ追われつつのシーンにどちらを応援するか。これ以上数が減って欲しくないからタカを応援する。 私はタカ派(!)



春風臨遊場 おお客様各位

こんにちは。今年は桜がとても早く開花していますね。先日京都 祇園新橋の夜桜を観に行つてきましたが、しだれ桜が灯りに映されてとても綺麗でした。一年のうちで私は春から初夏にかけてが一番好きです。新しい息吹を感じ、自然のパワーを貰えるような気がします。

政界では相変わらず互いの潰しあいをやっているようですが、そんなことをやっている暇と頭があったらもつと他の事を考えて欲しいものです。と、「政治や」さんのことはさて置いて・・・

私が所属している新潟青年会議所の委員会内で懇親会をしたときのことです。(どうもイメージ的に青年会議所と言うと飲んでばかりいる、と思われがちですが、結構地道な活動を行っているんですよ...) 通常乾杯はビールで行うのですが、この日は是非日本酒でしよう、ということになり、地元新潟の酒で乾杯を行いました。それからは日本酒の話がメインとなり、皆一様にもつとメーカーは積極的にPRをすべき、もつと料理と酒の上手な合わせ方を料飲店に普及させるべきだ、量を追うより質で勝負すべきだ、などなど、業界の人ではないのに驚くほど熱心に話していました。中には広告代理店に勤務していて、蔵元さんの広告を担当している者もいましたが、とにかく、「隠れ日本酒ファン」はたくさんいますよ!潜在的にも、まだまだ充分・・・。

この日に集まったのは確か7名だったと思いますが、(うち私を含め女性は2名) 飲んだ日本酒の量は・・・帰りがけ店主に聞いた所、**一升瓶が5本**きつちり空になったとのことでした。・・・いつの間になんかに飲んだんだろ? でも良いお酒と良い料理は人の気持ちをはぐし、幸せ気分させられる。

さて、今回からちよつとだけレイアウトを変更し、文字も大きくしてみました。この通信に対して、時折メールやファックス等でご意見やご感想をお聞かせくださる方もおられて編集者としてはとても嬉しく思っています。これからも頑張りますので、宜しくお願ひします!

桜 さくら 弥生の空は...

桜は日本の文化であり、花見酒は祝いの酒として盃に花びらを浮かべ、やまと時代より楽しまれていた。しかし、桜はバラ科とか! なれば西洋文化なのでしょうか...

お勧め雑誌

生き方探求 人間学誌

「致知」致知

発行所：致知出版社

東京都港区南青山6-1-23

TEL03-3409-5632

関西支社：大阪市淀川区西中島7-1-26

TEL06-6301-0036

新たけのこの揚げ煮 レシピ

たけのこ 1.5Kg (新たけのこなら、あくぬき不要)

ごま油 大さじ 4 1/2

ザーサイ 90g

長ねぎ 1 1/2 本

にんにく 3 かけら

生姜 1 かけら

A材料

コンソメスプ 2 カップ

酒 大さじ 6

さとう 大さじ 3

醤油 大さじ 8

B調味料

- ①新たけのこは、皮をむき太い部分は 1 cm厚さの輪切り、細い部分は縦 2 つ~4 つ割りにし、生のまま中火でから揚げ、表面がぶちぶちするまで良く揚げる。
- ②A材料をみじん切りし、中華鍋にごま油を入れA材料を炒める
- ③B調味料に①と②を入れて、汁けがなくなるまで煮る

春の一時期にしか出会えない、たけのこ 中華風にしてもなかなか日本酒にあいます。

「酒飲み本性^{たが}違わず」

O 部長「今年は本当に桜の開花が早いねえ」

K 社員「そうですね、暖かい日は初夏を思わせるような気候だけれど、寒くなると真冬並に寒くなって、これではうかうかと花見の酒も飲めないですよー」

O 部長「全くだよ・・・」 M 次長「なんののかんの言って理由をつけて飲むくせに〜」 O 部長「私はキッチン dranカーじゃないよ！大体次長ね、この会社に入っていないながらお酒が飲めない、なんていうのは言語道断！」 M 次長「それを言われると・・・」 K 社員「まあまあ・・・ところでお酒を飲むと完全に人格が変わってしまう人っていますよね。」 O 部長「そうだね、そういう人はただ単にお酒に頼って自分の鬱憤を晴らしているだけとしか受け取れないよね。『酒飲み本性違わず』ってね。

(*注釈 酒が好きな者は酔っ払ったところで本来の性格を失うようなことはない。) 第一お酒の上での失敗、なんてお酒に失礼だと思わない？」 M 次長「失敗じゃなくて『しっぺ』返しをいつも受けている私は・・・」

O 部長「それはアンタの口が災いしているの！」

K 社員「あーあ・・・」