

西表島の「美しい、デカイ、たくましい」

山口 正明 (船橋市)

この6月末によく念願叶って、西表島に連れあいと行ってきました。会員の皆さんの中には西表島に行かれた方が多くいらっしゃると思うので、真新しい話ではないと思いますが、見たこと、感じたことを少々。



1. 北回帰線

「結構遠いな」というのが先ずの印象。成田から石垣島まで飛行機で3時間半、さらに船で1時間。日本の最西端、最南端にほぼ位置しているので当然といえば当然。鹿児島から1,200kmありますが、台湾まではわずか200km。国際情勢からすると今後少し不安も感じるロケーションです。

西表島は北回帰線に近い所にあります。北回帰線とは夏至の時に太陽が真上を通る緯線ですが、今回行ったのはちょうど夏至のタイミングだったので、昼間、太陽がほぼ真上にあったことになります。

2. アオミオカタニシ



「美しい！」と感じた生き物の一つがアオミオカタニシという陸生貝類です。ヤマタニシ科、アオミオカタニシ属とのこと。浦内川という沖縄県では最長の川(延長19km)を船で遡上しその後、森をトレッキング中にガイドの案内で見ることができました。

外見が透き通るような緑色(青色)。この緑色は殻ではなく本体(外套膜)の色で、殻は白色をした半透明とのこと。大きさは殻径15mm前後。沖縄方言で、オールーチンナンと呼ぶそうです。オールーは青い、チンナンはカタツムリの意味とのこと。樹木の幹肌や葉の裏、ゲットウやクワズイモ等の草本に付着していて、餌は樹皮につくコケなどを食べるらしいです。

南西諸島(沖縄諸島、宮古諸島、八重山諸島)および台湾、パプアニューギニアなどに分布。準絶滅危惧種(NT)で、奄美群島では絶滅した模様。美しい色をしているため野生個体が採集されペットとして飼育されることがあるとのこと。後日ネットで検索したら、3匹1,500円で販売されていました。

日本一美しいカタツムリと言う人もいますようです。

3. オオジョロウグモ

「デカイ！」とびっくりしたのがオオジョロウグモ (ジョロウグモ科)。分布は奄美群島以南、東南アジア、パプアニューギニアなどで、日本では最大級のクモのようです。メスは脚を含めて200mm程度に大きくなり、網は直径2メートルにもなるとのこと。実際、ジョロウグモに比べて、体長も網も大幅に大きかったです。網には、昆虫だけでなく野鳥もかかって食べられることもあるようです。後日、ネットでその光景を見ました。このオオジョロウグモは、先述のトレッキングの森ばかりでなく、公園の植え込みなどでもお目にかかりました。

色が良いですね。ジョロウグモは、高貴な和服のような繊細な色合い(と私は感じます)ですが、オオジョロウグモの色合いはアロハシャツのようなあつけらかなとした感じ。トロピカルな色合いです。色も気候に大きく影響されるのでしょうか。



4. ヤエヤマオオタニワタリ



「たくましい！」と感じたのがヤエヤマオオタニワタリというシダ (チャセンシダ科) です。分布は八重山諸島など。森の中の樹木の幹の中ほどや岩に着生していました。草丈は90~150 cmほど。新芽は食用にされるとのこと。鑑賞用にもなっています。樹木には寄生しているのではなく、着生です。胞子が樹木の幹に付着、発芽後、葉の下に周辺からの落ち葉をとどめ、それが腐葉土となります。その土を葉の間から出る根で保持し、自分が成長するための肥料としている、とのこと。生命の神秘ですねー。オオタニワタリの名は、このシダが谷を渡って増える、という意味から来ているようです。

蛇足ながら、生ビール (オリオンビール) のお通しに、パイナップル (ピーチパイ) が出てきたのはびっくりしました。でもこれがビールに合う！さすが亜熱帯。その後の沖縄料理もいずれも美味しかった。もちろん泡盛も。

自然があふれているのではなく、島のすべてが自然と言えるこの西表島に移住する若い人がかなりいるようですが、今回その気持ちがわかった気がします。



以上

やがて来る、虫との付き合い方

先日、利用した電車内でN進学塾の広告に目を魅かれた。有名中学の入試とされる問題が掲載されていた。

問題はこうだ。昆虫食が新たな食糧資源として注目を集めている。昆虫食はSDGsの17の目標のうちいくつかの目標達成に貢献することが期待されている。昆虫食として期待されるコオロギについて説明した文章を見て、昆虫食がSDGsの17のゴールのどれにつながるかを問うていた。

説明文は、次の通り「コオロギの養殖は少ない資金で事業を始められ、発展途上国でも養殖事業を始めている国もある。牛の飼育に比べ、少ない飼料、水でタンパク質を得られる。CO₂の排出量が約1000分の1になるという試算もある」

小学校教育課程でSDGsを学んでいること、昆虫食としてコオロギの養殖事業が始まっていることにビックリし、不勉強を思い知らされた。

昆虫食が話題になり始めた感はある。日本国内では昔からイナゴ、ハチノコ、カイコ、ザザムシ、ゲンゴロウなど昆虫食を習慣としている地方もある。かといって、食卓に上るといふほどの実感はない。タンパク質を得る方法として昆虫食を選んだに違いない。

「虫を食べるひとびと」(三橋淳編・平凡社ライブラリー)によると、人類が出現したころの主食は昆虫だったという書き出しで始まる。人の食生活は昆虫食、果実食、肉食の次に、穀物を主食とするようになってから雑食になったと考えられている。穴居生活をしていた人類の人糞化石からは昆虫が見つかり、ミイラの消化器からハゼノキ類の実と昆虫が見つまっているそうだ。日本の古代から中世の昆虫食については記述が見当たらないとされ、闇に包まれているようだ。

昆虫食は、世界的にも注目されている食品の一つで、地球規模の食料問題の解決や人類の宇宙進出に向けた循環型食料生産システムの開発にも役立つという報告もある。昆虫食に関する研究は、日本でも進んでいて、徳島大学発ベンチャー企業と良品計画が共同開発したコオロギせんべいや、昆虫食レストランのコオロギラーメンなどが人気を集めている。

すでに大学や農研機構が主体となって昆虫が支える循環型食糧生産システムのプロジェクトが動き出している。いわく、2025年までに高品質昆虫の安定生産体制を築き、2030年までにコオロギ、ミズアブを介した食糧生産体制によって、人類の食糧問題の安定生産体制を築き、2050年までに人類の宇宙における安全安心な食を支えることを目指している。

市川市の考古博物館裏でカマキリの卵のうから小型のカマキリが次々に生まれ、ウジャウジャしているのを目撃したのを思い出し、その生命力に脱帽したが、この光景も「おいしそう」と思う日が来るのだろうか。(松戸市 藤田 隆)



南アルプス甲斐駒ヶ岳山行記・ハイマツとホシガラス

甲斐駒ヶ岳は、山梨県の北西部、長野県との県境にある標高 2,967mの高山で、南アルプス（赤石山脈）のほぼ北端に位置しています。昨夏は隣接の仙丈ヶ岳に登り、今年は文字通り年々衰え行く老骨に鞭打って、〇十年ぶりかで甲斐駒ヶ岳に挑戦することにしました。

1 不思議な光景

森林限界は、北アルプスでは標高 2,400m 前後ですが、南アルプスでは標高 2,600m ほどでしょうか。この日も、駒ヶ岳直下、標高 2,750m の駒津峰付近からハイマツが見られるようになりました。

その辺りで見つけた光景が右の写真で、複数個所で見つかりました。岩の上に、ハイマツのものらしき未成熟のマツボックリが……。誰かにつぶされたような食い荒らされたような様子で、周囲には種子らしきものが散乱していました。



犯人は、オコシヨでしょうか？それともリス？サル？シカ？クマ？ライチョウ？はたまたヒト？などなど思いを巡らせてみました。クマだったら怖い……！

温暖化に伴って 3,000m 級の山岳でも、最近サルやシカによる食害が多発しているようです。ライチョウは、昨年登ったお隣の仙丈ヶ岳（3,033m）では会えましたが、この日はお目にかかれませんでした。甲斐駒ヶ岳は独立峰に近いので、生息していないのかも知れません。なお、同じくハイマツ帯に生息繁殖するイワヒバリには会えました。

2 巧妙な戦略(?)



さて、帰宅後色々調べてみたところ、どうやらホシガラスの仕業であることが分かってきました。この日も、何度もホシガラスの姿や声が確認できました（左写真、筆者撮影）。某サイトでは、「松ぼっくりの中に種子を挟み込んでいるが、その種子には羽根がない。風に頼らず、主にホシガラスという鳥に種子を運んでもらうことで分布を拡大するように進化してきたとされている。」との記事が見つかりました（それぞれお確かめください）。

それでも不思議なのは、熟してもいないものまで食べ荒らしてしまう（と思われる）こと。多くの植物では、実が熟すまで動物に食べられないための戦略があります。ハイマツは、秋に熟した種子を散布してもらうために、春から夏の繁殖期、未熟だけれども栄養豊富なものまでホシガラスに提供しているということでしょうか。「損して得取れ」そんな、高標高の厳しい環境下で繰り広げられる、ハイマツの巧妙かつ涙ぐましい種の保存戦略ということでしょうか!?

なお、前述したオコシヨは、その後調べてみたところ、基本的に肉食のようです、念のため。

3 オマケ・この日確認できた鳥類

低山から高山まで聞かれるウグイス、登山口の北沢峠（標高 2,032m）でお耳にかかれたのがコマドリ、2,000m 級の針葉樹林でよく耳にするのはミソサザイ、ヒガラ、コガラ、ルリビタキ、標高が高くなるにつれてメボソムシクイ、ハイマツ帯に抜けるとカヤクグリ、ホシガラス、イワヒバリ、でした。

オマケのオマケです。この日、高山植物のいわゆるお花畑は、ごくごく限られたものでした。

ベニバナボロギクを栽培化

外来種のベニバナボロギクは森林伐採の跡地や荒地で見かけます。

ベニバナ言っても筒状花の先端が紅色を帯びているだけで、花卉は有りませんから美しい花ではありません。種が熟すと白い冠毛が目立ち、名前の通りボロボロ布がだらしなく引っかかっているように見えます。



観察会で出会っても無視される可能性大ですが、私はこれがあると歩を止めて皆さんにじっくり観察して貰うように心がけています。

その訳はこの草が意外に美味しいからです。原産地はアフリカ。南洋や台湾には第二次世界大戦以前に侵入し、日本での最初の発見は九州で1950年前後、それから数年で九州より関西まで広まり、現在では関東地方までで普通に見られます。渡来の時代から「昭和草」または香りから「南洋春菊」「野良春菊」の別名もあります。

利用方法もほぼ春菊と同じですが、あくが強いので生食には向かないと思います。

春菊より優れていると思うのは利用できる期間が7月から霜の降りる前までの長期間に及ぶ事です。

真夏は葉物野菜の少ない時期ですから、その点でも優れていると思います。

女房は畑で取れるナスキュウリ、オクラなど夏野菜に飽きるとベニバナボロギクをリクエストします。

そんな訳で我が家の畑では雑草として生えてきたものでも引き抜かず、そのまま放置しています。左の写真がそれです。

種をつけていますが、そのままにしていると、

種が飛んで直ぐに次世代が芽生えますから種まき不要で繰り返し利用できます。

何かと嫌われ勝ちな外来雑草を我が家では野菜に昇格しているわけです。

そもそも私たちが野菜として利用しているニンジン、大根、ホウレンソウなどの作物は遠い昔に野生種から利用価値のあるものとして選別し栽培化したものです。人類の誕生に合わせて天から与えられたものではありません。重要な食糧である穀物も同様に野生種から選別し、品種改良を重ねた結果です。

中尾佐助著 岩波新書「栽培植物と農耕の起源」は野生のものとは全く違った存在となってしまった今日のムギやイネは、私たちの祖先の手で何千年もかかって改良に改良を重ねられてきたものと強調しています。

この本ではミロのヴィーナスが人類の宝なら栽培植物もそれに匹敵する文化財と主張しています。

もし、現在の栽培植物が失われたら、野生種から再度スタートしなければなりません、色々な原因で原種が失われているものもあり、再現は不可能ですから自然の多様性を守るのが人類にとって重要という訳です。

ベニバナボロギクの栽培化の真似事をしている程度に分際で大袈裟の事を言う奴だと笑われるでしょうが、暑さにもめげずに今日も畑で試行錯誤しています。

佐倉市 坂本文雄

自然観察指導員がMAFFチャンネルに登場

3年ぶりに北海道から千葉に戻ってきた佐野です。北海道で生活している時に発見した面白い自然情報については、ときどき、「北の国だより」として、会員の皆様にも共有してきました。千葉に戻ってきて、改めて、北海道と千葉の自然の違いを感じているところです。北海道での経験は、今後の千葉での活動に活かしていきたいと思います。

その中で、特にプライベートの生活を豹変させたのは、なんといってもリーフアートですね。これまで、何度か、「北の国だより」で紹介させていただきました。その後、リーフアートの認知度が北海道内で高まり、令和4年は、主に子ども向けのワークショップを約20回実施しました。そして、今年、4月16日に、G7札幌 エネルギー・気候・環境大臣会合開催記念イベントとして、札幌ドームで開催された環境広場ほっかいどう2023に出展し、環境セミナー「リーフアートを楽しみながら、森や木の不思議を学ぼう」を実施しました。



ということで、リーフアートを含め、いろんな活動をしていたのですが、とうとう、農林水産省が配信しているYouTube動画であるMAFFチャンネルに、自然観察指導員兼リーフアーティストとして出演しました。樹木の不思議な力について、若手職員の体を張った実験と視覚的にわかりやすく表現したアニメーションを用いて、楽しく解説しています。北海道森林管理局に在籍中に撮影した動画で、題名は、「日本の山の森アゲ隊～木の吸うチカラは鉄人級編～」です。詳しくは、動画を見てのお楽しみということにしますが、なぜ、樹木は、100メートルを超える高さまで水を吸い上げることができるのか、という謎について、解説しています。専門的なところはあるものの、小学生（園児でも）でも楽しめるように工夫していますので、小学校等へ出張教室等がある場合などに、ご活用ください。

せつかなので、動画制作にあたっての苦労話をお伝えさせていただきます。一番苦労したのが、動画の長さです。視聴者の集中力持続時間を考え、6分以内が理想で、どんなに長くても10分以内という制約がありました。今回は、「専門的なことをわかりやすく」ということに力を入れていたのですが、わかりやすく説明しようとすればするほど長くなります。10分以内に収めるためにかなり苦労しました。それから、実は、自然観察指導員として、屋外で、職員扮するお客さんをガイドしているシーンも撮ったのですが、その部分は全てカットしました。それも、最後に落ちのあるおもしろガイドだったのですが、残念です。まあ、内容に全く関係なかったですからね。

まだ、見ていない人は、是非、ご視聴ください。

佐野由輝（大網白里市）

<https://www.youtube.com/watch?v=6gY6vtZDgsA>



QRコードを
読み込んで
ご覧ください