

菅平生き物通信



発行者／筑波大学山岳科学センター菅平高原実験所

〒386-2204 長野県上田市菅平高原1278-294
TEL 0268-74-2002 FAX 0268-74-2016

http://www.sugadaira.tsukuba.ac.jp/ E-mail: ikimono@sugadaira.tsukuba.ac.jp 第73号 2019年（令和元年）7月15日（月）発行 © 菅平高原実験所

イタリアの思い出



いよいよラグビーワールドカップ2019開催も近づき、イタリア代表チームの合宿地である菅平をはじめ、上田市内にもイタリア関連の看板などをよく目にします。以前の記事（66号掲載）にも書きましたが、イタリア・フィレンツェで1年ほど生活していたこともあり、個人的にもイタリア歓迎ムードです。皆さんもイタリアのお料理や芸術、車など好きなものがあるかと思いますが、ここでは折角の機会ですので、私が経験したイタリアの日常生活を紹介したいと思います。

イタリアといえばまずはサッカー（ラグビー）と言っておいて何ですが……。試合翌日は出勤した同僚を廊下で見たと思いつつ、そのままサッカー談義が続き、彼らが

自分のオフィスに来るのはお昼近くなんてこともありました。ボールなどで隣の席の人と小話すると大体はナカタ！ ナカムラ！ と日本人選手の名前を連呼していました。

また食事はとつても大切。日常会話、歌詞などでも頻繁に“食べる（基本型は mangiare マンジャーレ）”や食事関連の言葉が出てきます。日本の音楽の歌詞に、食事関連のことなんてほとんど出てきませんよね？ イタリア料理文化は、世界有数の生物多様性ホットスポットである地中海地域の豊富な食材資源だけでなく、このような日常生活からも醸成しているのかもしれない（図1、2）。特にフィレンツェが位置するイタリアの丘陵地トスカーナ地方は



図1：サンジョヴェーゼを使ったトスカーナを代表するワイン・キャンティ（※1）、オリーブ（※2）、ペコリーノチーズ、豚の生ハムなど、トスカーナや地中海地域の農耕食文化が凝縮された1枚



図2：コルクのために樹皮が剥がされたコルクガシ（*Quercus suber*）。地中海地域の人間生活の歴史と関係の深い樹種の1つで、樹皮やドングリ（豚飼料）を利用する（スペイン・バルセロナ郊外で撮影）

内臓なども含めた肉料理が有名で、兎肉や猪肉料理なども本場に美味しかったです。日本でも最近ジビエなど獣害問題に関連した野生動物の食用が着目されていますが、フランス料理だけでなくイタリア料理からも色々応用できる調理法があると思っています。日々、友人からも色々なイタリア料理を習い、彼らの食への拘りはさすが“スローフード”を提唱した国だけあるなと思いました。

それからお母さん（マンマ）は偉大！ 一時期、部屋以外は共有のアパートに住んでいたのですが、洗濯機の使い方を隣の部屋のオジさんに聞いたたら、いつも週末にマンマに洗ってもらっているから知らない”と言われ、驚きました。ただ、これはイタリアではよくあることのようにです。さらにイタリアっぽいなど思ったのは、電車。遅延は日常茶飯事で、駅でへ

蛾ゝその意外な美しさゝ



皆様初めまして。今年度より菅平高原実験所に常駐することになりました筑波大学大学院修士1年の上倉と申します。昨年度までは秋田県立大学で研究を行っておりまして。今回は私の好きな生物である蛾について少しご紹介したいと思います。

皆様は蛾と聞くとどのようなイメージを思い浮かべるでしょうか？ 恐らく地味、毒があるといったネガティブなイメージを抱く方が多いと思われる。確かに蛾の中には地味であったり、毒を持っていたりする種も存在するのであながち間違ったイメージではないと思います。ですが、全ての蛾がそうであるわけではありません。日本には約4500種の蛾がいると言われていますから、形態も生態的な特徴も極めて多岐にわたります。そのため、中

には蝶にも負けないほど綺麗な翅を持つ蛾も存在します。

図4のベニスズメは後翅のピンクと黒のコントラストが印象的な蛾で、どこか南国を思わせるような色彩をしています（ただ、私は秋田名物のババヘラアイスを連想してしまいます）。初めて見たときは結構衝撃的で本当に日本の蛾なのだろうか？ と疑問に思ってしまうほどでした。この蛾は日本各地に広く分布しているため、夏に灯火採集を行えば出会う確率は高いです。

図5はキバラヒトリという蛾で、春に出現するヒトリガの仲間です。ヒトリガの仲間は白色や派手な色彩をした種が多いのですが、キバラヒトリは全身が黒色でとても落ち着いた色合いをしており、後翅と腹部の黄色い模様がとても素晴らしいアクセントになっています。派手な蛾ではないのですが、どういうわけか惹かれてしまう美しい蛾です。5月に当実験所の草原で採集出来た時はうれしくて思わず顔がほころんでしまいました。いかがでしたでしょうか？ ここでは紹介しきれなかった美しい蛾も沢山いるのですが、蛾は地味なだけではなく意外と美しい種もいるということを頭の片隅にでも入れておいて頂けると幸いです。

※3 灯火採集：水銀灯やブラックライト等を野外で点灯して集まってきた昆虫を採集する方法。

（上倉 優）

✓電車のドアが開かないから30分遅延、ドアが開いて乗ったら、今度はドアが閉まらないから出発できない、なんてこともありました。その他、聖堂の景色絶景のアパートはフィレンツェの歴史地区にあり、車は馬車しか入れないと聞き、引越しが大変だったこともありまして（図3）。実験で疲れたときなど、行きつけのお店で常連客と飲んだり、ルネサンスの街らしく、画家、彫刻家などと小話したり、などというのも懐かしい日々です。ここまで書くといタリアで何をやってたのですか？ と思われるかもしれませんが、イタリアではトウヒやシラカバなどの大陸スケールでの広域分布種に加え、地中海域や中南米地域に分布する樹木の遺伝的多様性や過去の集団動態の歴史の推定などとしておりました。詳細は別の機会に！

（津田 吉晃）



図3：当時のアパートから望むフィレンツェのシンボル、サンタ・マリア・デル・フィオーレ大聖堂

※1 サンジョヴェーゼはトスカーナを中心に作られているぶどう品種。ワインのコルクはコルクガシから。
※2 オリーブの栽培は紀元前4000年くらいにパレスチナ周辺から始まったと考えられています。



図4：ベニスズメ



図5：キバラヒトリ

自然の息吹から感じた人命の尊さ

伝統ある、そして沢山のみなさまがお読みくださっているこの「通信」に、寄稿の機会をいただき、とてもうれしく思います。この春から山岳科学学位プログラムに在籍し、毎月1週間ほどを、この地で過ごしております久保田賢次と申します。

私は現在60歳です。還暦退職を機に入学させていただきました。長く山と溪谷社という登山雑誌等の出版社に勤務し、山や自然への誘いを続けてまいりました。しかし、山の事故の増加傾向に歯止めがかからない状況を省み、どうしたら遭難を減らせるのかを多方面から考えたく、「山岳地域における事故および遭難に関するデータの時空間的解析」という研究テーマに取り組んでいます。菅平とのお付き合いが始まってまだ3か月です

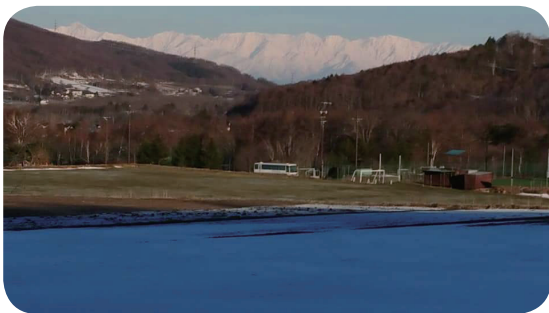


図6：初めての菅平滞在で出会った美しい白馬連峰の光景。眺めていても、この山々で命を失った人々のことを想ってしまう



図7：民間救助隊の一員としての活動も始めた。痕跡を求めての落ち葉を掻き分けながらの搜索。せめて行方不明のままにはしたくない

が、残雪に輝く白馬連峰や五竜、鹿島槍などの眺めに魅入られてから、滞在中は夜明けとともにランニングをすることが日課となりました。

これまで知らなかった道をあちこち走り回っていると、必然的に足元の自然にも目がいきます。フキノトウや数々のスイセン類、関東ではとくに花の時期を過ぎていた桜との再会も新鮮でした。凛とした空気、キジの鳴き声、清流の音…、本当に心が洗われます。

本来は生き物の話を書かなければならないとは思いますが、私の研究対象は「ヒト」という生き物の行動です。この高原からも周囲にぐるりと見渡せるような素晴らしい山々の魅力に浸りたい気持ちになり、自然に抱かれたくて山に出かけた人

が、どうして「還らぬ人」になってしまうのか。

自分が本当に長い間お世話になって来て、今もなり続けている山々とヒトとの関係のなかで、なくならなくてもいいはずの命だけは救いたい。例えばずかであつても、できることはしたい。それが私の夢なのです。

（久保田賢次）

催し物案内

まちなかキャンパスうえだ市民向け講座
「発酵食品の世界講座」

糀こうじから作るお酒や味噌、パンやチーズなど、発酵食品には微生物の働きが欠かせません。発酵食品の生産に携わっている方にその製造についての話を伺いながら、発酵に関わる微生物たちの素顔にも迫り、発酵食品の基本について学びます。

●日時 ①8月29日（木）、②9月3日（火）いずれも午後6時～8時

●場所 まちなかキャンパスうえだ（上田市中心2・5・10丸陽ビル1階）

●テーマ ①糀の世界、②日本酒の世界

●講師 出川洋介（筑波大学准教授）ほか

●対象 どなたでも

●定員 30名（先着）

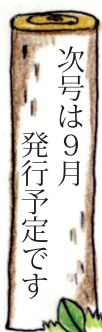
●申し込み 7月25日（木）以降、電話（火曜～土曜日 正午～午後6時）、FAX、またはメールで左記へ。

問 まちなかキャンパスうえだ

TEL／FAX 0268・75・0065

メール info_mcu@email.plala.or.jp

本通信の印刷・配布は、
東郷堂様にご協力いただいております



次号は9月
発行予定です