

えくべん

応援します！《極地研》

【連載】国立極地研究所
ペンギンが撮った
ペンギン

3

立川と語ろう 立川に生きよう
March 2010
écoutez bien Vol.28 No.304



表紙の人／中里繪魯洲(西砂町) 写真／細江英公

続々・立川から見える山⑧

案内人：守屋龍男

山岳展望図：藤本一美

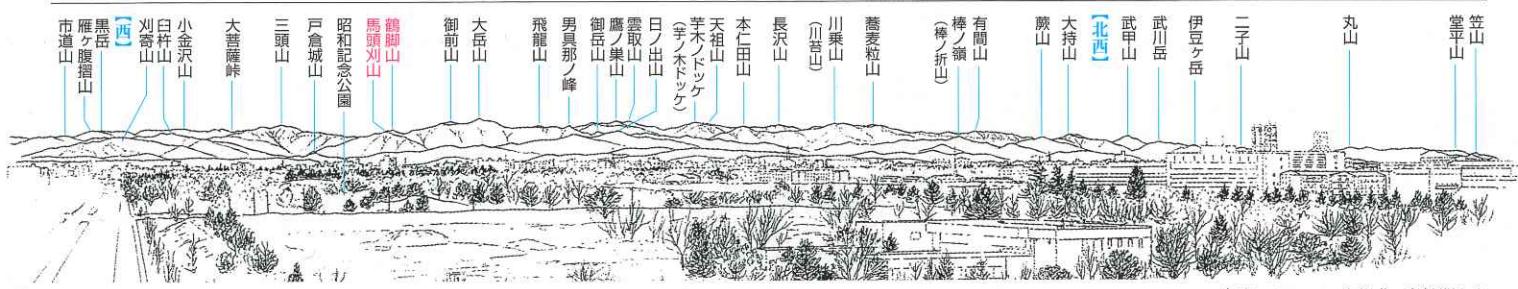
鶴脚山 馬頭刈山

(つるあしやま)

916m

(まづかりやま)

884m

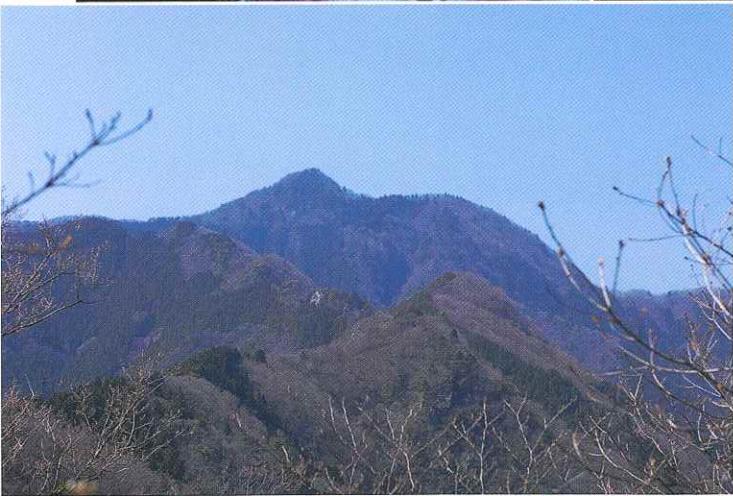
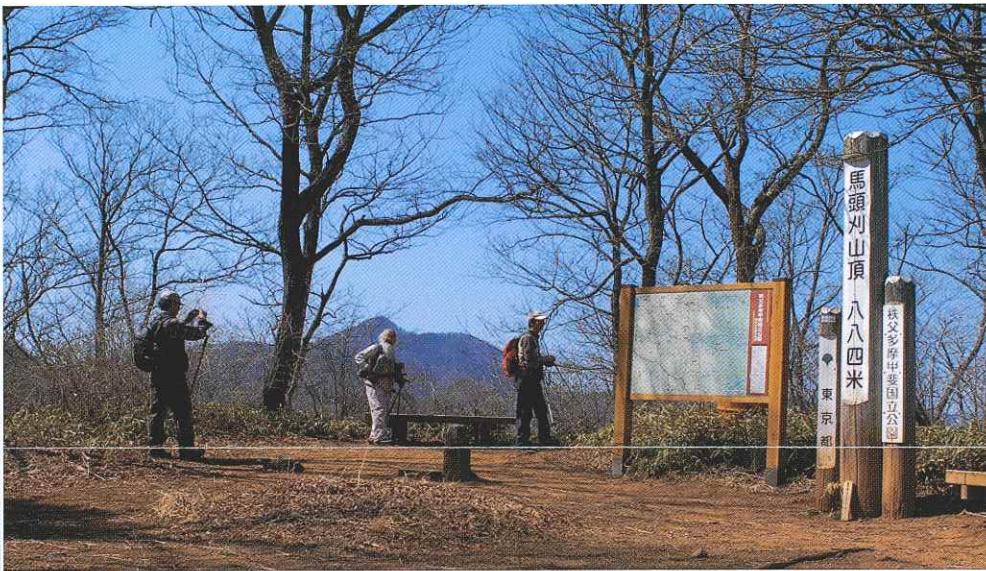
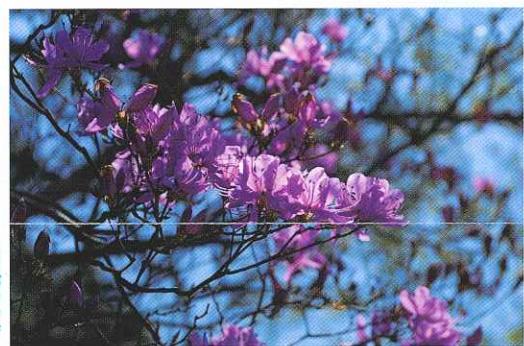


多摩モノレール 立川北-高松間より

大岳山の露払いの山々

[鶴脚山・馬頭刈山へのコース]

茅倉集落まで車や電車とバスで約1時間30分。
茅倉→2時間→馬頭刈尾根→10分→鶴脚山→1時間→
馬頭刈山→30分→高明神社跡→20分→軍道・瀬音の湯分岐→1時間→瀬音の湯→10分→十里木バス停(歩行時間 約5時間10分)。



大岳山から東に長々と伸びている尾根（馬頭刈尾根）の中ほどに、二つの峰がこぶのように頭を持ち上げている。一つが鶴脚山で、主尾根からはみ出した枝尾根をツルアシとこの地で言ったのが山名になったと聞く。また馬頭刈山は、かつて山頂直下にあった高明神社（今は石垣が残るのみ）の参道に植えられた杉並木が、まるで馬の頭を刈ったように見えたので、この変わった名が付いたそうだ。多摩地区のどこからもよく見える山で、ことに、あきる野市内からは実に立派に見える。

春霞たなびく4月上旬に登った。檜原村北秋川沿いの茅倉集落から入り、杉や檜の植林地の急斜面につけられた険しい道を汗拭きつつ登る。2時間ほどかかってようやく馬頭刈尾根にたどり着いた。この先は傾斜も緩くなり、ほっとする。岩が点在し日本庭園のような景色の中を歩く。岩陰のところどころに可憐なイワウチワが白や桃色の花を開いていた。

しばらく登ると大きい岩があり、そこが鶴脚山頂だ。展望が開け、雄大な奥多摩の山々が見渡せた。少し早いが昼食をとりながら、大パノラマを楽しんだ。

馬頭刈山へは、東へ少し登り、さらに大きく下り峠風の鞍部を通過して登り返す。山頂は50坪ほどの平坦地で、かつてあった展望台が無くなり広々としている。西の方が樹木が刈り払われ大岳山の全景が見える。山頂から少し下った場所も樹木が刈られ、展望が開けている。富士山が春霞の中、ぼんやりと見える。そばの案内板には「関東の富士山展望100山」と表示してあった。

この先、数回のアップダウンを繰り返し高明神社の跡地に出る。高明神社跡と彫った石柱がひっそり立っていた。ここからは杉の巨木が立ち並ぶ参道を下り、大きな鳥居をくぐって軍道コース、瀬音の湯コースの分岐点に着く。どちらにしようか少し迷ったが瀬音の湯コースに入り、温泉を楽しみに下った。

立川・北口

鶏の唐揚げ Legend

伝説

いま立川北口に、鶏唐揚げにまつわる新たな伝説が生まれようとしている。『山』『園』『鉄の騎士』『王』そして『天国』。5枚の誇り高きシンボルに導かれ、全ての選ばれし唐揚げを口にした者には、1年を健康で明るく過ごすパワーがもたらされるであろう……。いざ、冒険とロマンス、そして満腹の旅へ。

立川と語ろう

文:佐藤由紀子 イラスト:鄭貞子

とり鉄 立川店

半年かけて考案されたタレは、7種類の調味料が決め手。岩手県産の鶏肉に、この秘伝のタレがしっかりとしみ込み、白いご飯にぴったりのおいしさです。噛むとサクッと香ばしい衣も魅力。ランチを逃した場合はコチラ、単品の『鶏の唐揚げ』¥609(税込)がおすすめ。■写真:とり鉄ランチメニュー『とり鉄定番・鶏の唐揚げ定食』はご飯、みそ汁、サラダ付きで¥680(税込)。オープン時からある人気の定食メニュー!

- ◆ 営業時間 / ランチ11:00~15:30(L.O.15:00), 夜17:00~24:00(L.O.23:00)
- ◆ 休み / 年末年始を除き年中無休
- ◆ 東京都立川市曙町2-11-7立川リージェントビル1F
- ◆ TEL 042-540-3265
- ◆ URL <http://www.toritetu.com/tachikawa>



なんだか近頃、鶏

なにかとカサついた世相に反発してか、最近では油っけのある料理に注目が集まっています。揚げ物など油を使った料理を好む『アブラー』が急増する中、『あぶら部』という名のこってり料理本も話題になりました。

そんな油ものの中でも特にアツイのが、衣はカリッと香ばしく、噛むほどにジューシーな鶏の唐揚げ。昨年5月には『日本唐揚協会』が旗揚げされ、遊び心たっぷりの“カラアゲニスト認定試験”も人気を呼んでいます。



の唐揚げがアツイ

さて、鶏の唐揚げといえば九州有名ですが、遠く離れた我が立川にも、続々とおいしい鶏の唐揚げが出現! それもなぜか曙町2丁目界隈に集中しているのです。しかもそれそれに異なったおいしさが楽しめ、あたかもそのエリアは、鶏の唐揚げ好きにはたまらないワンダーランドと化している模様。マップとキーワードをヒントに、お店を探すおいしい散歩に出かけてみませんか?



園部肉店

昭和3年開業の園部肉店は現在のご主人・園部雄布(かつのぶ)さんで三代目。昔ながらの懐かしい、そして飽きのこない味つけは名物おばあちゃんのレシピとワザを受け継ぎ、今では奥さんが守っています。冷めてもおいしい唐揚げはお弁当のおかずにも最適。クリスマスには塩・コショウだけ味付けした骨付きももの唐揚げも! ■写真(※写真は盛り付け例です):定番おかず『鶏の唐揚げ』は100gで¥160。揚げ物が揃う時間帯(16:00~18:30)にお店で買うことができますが、あらかじめ電話で予約し、揚げ立てをテイクアウトするのもおすすめ。

- ◆ お店の営業時間 / 13:30~19:30
- ※揚げ物が買える“揚げ物時間”は16:00~18:30
- ◆ 休み / 日曜・祭日・年末年始
- ◆ 東京都立川市曙町2-28-16
- ◆ TEL 042-522-2901または042-522-5331



からあげキング 立川店



ひなたかなた 立川店

にんにくとしょうがベースの下味がよくしみた唐揚げを、「愛情と大根おろしがたっぷり by お店の大志さん」のおろしポン酢に浸けていただけ味わいのコンビネーションが絶妙です。■写真:スペシャルランチメニュー『特盛り唐揚げ丼』はお吸い物、サラダ、漬け物付きで¥680(税込)。この特盛りは、通常ランチメニューの『でか盛り唐揚げ丼¥680』を残さず食べた常連さんのみがオーダーできる勇者の一品。ご飯、唐揚げ共にボリュームアップでお値段同じ。鶏はなんと約一羽分使用!

- ◆ 営業時間 / ランチ11:30~14:30(L.O.), 夜18:00~25:00
- ◆ 休み / 年末年始を除き年中無休
- ◆ 東京都立川市曙町2-12-15立川金水ビル3F
- ◆ TEL 042-528-8220
- ◆ URL <http://www.hinata-kanata.com>



まるどり〇鶏でん 唐揚天国

三重県が誇る高級銘柄鶏の“青山高原鶏”を使用。鮮度と味の良さはもちろんのこと、柔らかでジューシーな肉質がポイント。さらに圧力フライヤーを使うことで、肉汁と旨味を逃さずに揚げることができます。15分前にオーダーすれば、熱々揚げ立てをテイクアウトすることも可能。■写真:『名物・半身鶏唐揚げ』¥999(税込)は、その名の通り鶏肉の半身をドーンと揚げた豪快な一品。

- ◆ 営業時間 / 17:00~25:00(L.O.24:00)
- ◆ 休み / 年末年始を除き年中無休
- ◆ 東京都立川市曙町2-18-17 町田ビルB1F
- ◆ TEL 042-540-1488
- ◆ URL <http://www.mugikikaku.co.jp>



“九州の味自慢、からあげ専門店”として、地元福岡・東京の草加に続き、昨年8月立川にオープン。国産の若鶏のみを使い、九州特産のしょうゆを効かせた濃いめの味つけが特徴です。カリッカリとした食感がクセになる『手羽先』100g / ¥195は女性に大人気! ■写真(※写真は盛り付け例です):骨なし、手羽先、手羽元がミックスされた『お徳用セット・中(3~4人前/900g)』は¥1,580(税込)。他に小(2~3人前/500g)¥880、大(5~6人前/1200g)¥1,980のセットも。

- ◆ 営業時間 / 11:00~20:00
- ◆ 休み / 年末年始を除き年中無休
- ◆ 東京都立川市曙町2-18-15
- ◆ TEL 042-512-8567

※電話での予約が可能。

頭上に掲げたまつ赤な紋章旗は切りに飛らされ、城のごとき石壁に囲まれし階段を登ります。巨大なランタン揺れるガラス戸をくぐり、城のごとき石壁に囲まれし階段を登ります。



ペンギンが撮ったペンギン

最先端バイオロギングが証す真実

マスコットやキャラクターに多用されるペンギン。立っているだけでもかわいくて、歩く姿には親近感が。

最近「これはペンギンが撮りました」と1枚の写真を見せられた。

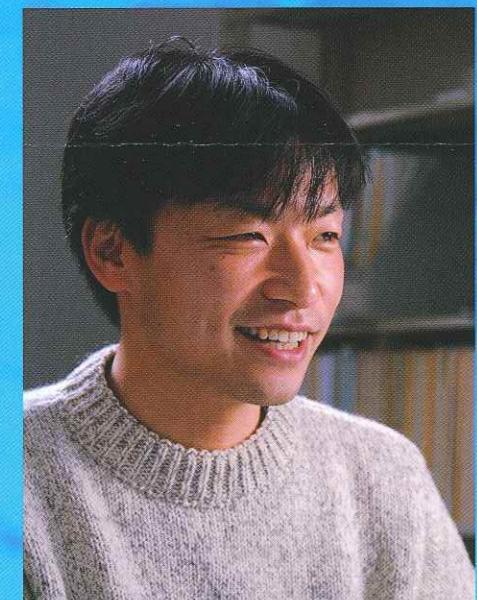
青い海の中で仲間のペンギンが餌のオキアミをとっている。オキアミを1匹ずつとる様子がよくわかる。

JRの駅のポスターにはカメラを持つペンギンがいるが、果たしてこれは? ——極地研に行って聞くしかない。

案内人 高橋晃周 国立極地研究所 准教授

プロフィール

京都府出身。小学生の頃からの鳥好きが高じて、大学は自然の豊かな北海道へ。北海道で海に潜って餌をとる海鳥類の調査を進めるうちに、南極でのペンギン研究の道が開けた。これまで昭和基地の他、南極の英國基地、韓国基地で合計7回のペンギン調査を行ってきた。



海鳥の専門家、高橋先生。父親の影響でカワセミやシジュウカラを見て、鳥の観察にはまったのだそう。北海道大学理学部出身。ヒグマの研究から海鳥の研究へ。大学院修士課程の時には北海道の天売島で海鳥を調べた。現在37歳。「楽しいことばかりしてこられて幸運」という。

高橋 学部の頃、北海道の大雪山でキャンプをしながらヒグマの生態を望遠鏡で観察する、といったことをやっていました。でも山の中で2週間キャンプしてようやく1時間観察できるといった程度。もっと観察できる動物を調査したいということで、天売島での海鳥の調査を始めました。海鳥は陸で子育てしている時はすぐ近

くで観察できるのに、海の上の行動は全くわからない。なんとか調べたいなと思うようになりました。私が修士にいた当時、ペンギンなど体の大きなものにデータロガーという装置をつけて海中での行動の調査がされ始めていました。面白そだなと感じて極地研へ進学したのがペンギンの研究を始めたきっかけです。

私が一番知りたいことは、生態系の中の生き物同士のつながりです。例えば北海道の山に上がってくるヒグマの数は年によって大きく変わりますが、それはクマが餌にする松の実の豊凶と連動しています。天売島だと、暖流に乗ってくるカタクチイワシが早い時期から来ると鳥の成長がよくて、イワシの到来が遅いとヒナがバタバタと死んでしまったりする。そういう今まで知られていなかった生態系の中での生き物のつながりを知るのが面白い。南極で調べると、ペンギンとオキアミや海に浮かぶ氷との関連などがわかってきます。

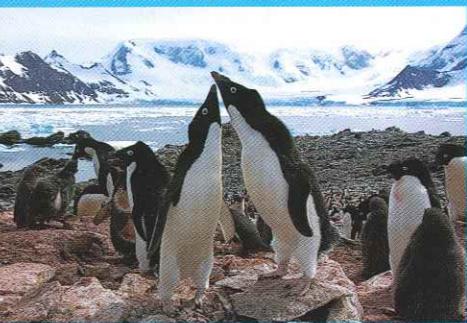
今また学生と一緒に日本の海鳥も研究しています。装置が小型化されて、日本の海鳥の調査にも使えるようになりました。鳥の動きを知ることで、彼らがどんな環境を必要としているかがわかってくる。例えば日本の太平洋側で、海鳥はいろいろな場所で繁殖していますが、餌場はごく狭い海域に限られています。餌になるイワシがよくいるのは、親潮と黒潮の境よりもっと北の辺り。それが繁殖期の重要な餌場です。冬になると鳥は南の方に移動する。その行く先が不明だったのですが、装置をつけることのある種類の海鳥はバブアニューギニア沖まで行って越冬することがわかった。3ヶ月くらい南の海で過ごしてまた日本に戻ってくる。こうした1年間の鳥の動きがわかつてないと、

もし鳥の数が減ったとしてもどちらの海の環境が変わったせいなのか、効果的に原因を追求することができませんよね。

南極にいるアホウドリ(マユグロアホウドリ)という種類で日本にいるアホウドリとは別種の背中にカメラをつけることで、アホウドリの海上での様子がわかってきた。繁殖地に戻って来た個体の餌を調べてみると、アホウドリが到底潜れない深さにしかいない魚が入っていたりする。アホウドリが撮った写真を見ることで、シャチを追いかけてシャチが深海でとったおこぼれの魚を食べていることが分かった。

高橋 アホウドリとシャチ。一見関係ないように見えるもの同士が実はつながっている。生態系の中でこうしたつながりがわかるのが、研究していく一番楽しい。大変なこと?あまりありませんが、3、4日に1度しか繁殖地に帰ってこないアホウドリを風がビュービュー吹く崖の上でジッと待っているとか。大変といえば大変です。帰ってきてても10分くらいでまた海へ餌とりに飛び立つの、カメラの回収のために気が抜けません。

カメラ以外には加速度計。ゲームのWiiに入っている加速度センサーと同じです。アホウドリがほとんど羽ばたかずに風をうまく使って飛んでいる様子などがわかります。広げると2.4mもある大きな翼で南極の強い風をとらえて効率よく広い範囲を飛び回って餌を探すわけです。アホウドリは船にも近づいていくことがあって、まぐろのはえ縄など漁船の仕掛けにかかるて溺れてしまう。そうした混獲で南極の



アデリーペンギン シンクロダイブ

アデリーペンギン なきかわし

アデリーペンギンの子どもは2匹

アホウドリの数が減っているということが問題になっています。

世界に全部でペンギンは17種類。南極にだけいるのはコウテイペンギンとアデリーペンギンの2種類。南極周辺やニュージーランド、ガラパゴスなどにもペンギンはいるが、北半球にはいない。昭和基地周辺にいるのはアデリーペンギン。JR東日本のSuicaのモデルになっていて、日本人がペンギンという時は普通このペンギンを思い浮かべる。夏は繁殖地で調査できるが、冬にはペンギンが海に行ってしまって調査ができない。隕石などとは違い、生物は年によって観測結果が変わる。なぜ以前と違う結果がでてきたのかを調べることで、生態系の仕組みがわかつてくる。そのためには何度も南極へ足を運びデータをとらなければならない。

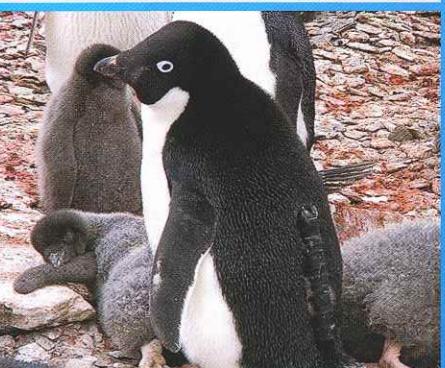
高橋 昭和基地に関してはペンギンの数は近年増えています。その理由を突きとめようと来年度の調査を計画しているところです。同じアデリーペンギンでも、南極のもっと北の方の場所では数が減っています。そちらのペンギンが昭和基地へ移動できる距離ではありません。だから別の理由で減っているわけです。ペンギンの数が減っている地域は温暖化が顕著。餌になるオキアミが温暖化で変化し、その影響とも考えられます。餌がとれなくて栄養状態が悪くなると、ヒナは死んでしまいます。

実はペンギンにも、餌とりの上手いやつと下手なやつがいます。個体識別して記録計をつけ、ペンギンが3週間、1日平均で何時間潜っていたかを調べます。そうすると毎日2時間し

か潜らないペンギンもいれば、毎日6時間も潜るペンギンもいるという結果が出ました。手を抜いて暮らしているペンギンと、毎日一生懸命頑張っているペンギン。ところが育てているヒナの成長速度を調べてみると、どちらも変わりはなかった。つまりさばっているやつは単にさばっているのではなく、要領よく餌をとっていたことになります。ペンギンはペンギンなりに苦勞があるんですね。人間も同じですね。私も要領が悪く、毎日遅くまで仕事をする方なので、身につまされます(笑)。

バイオロギングとはバイオ(生物)とロギング(記録)を合わせた、生態を記録するという意味の造語。当時極地研の教授だった内藤靖彦先生が発案、開発し命名した調査方法。以前はデジタルではなく、アルミ箔のようなものをダイヤモンドの針でひっかけて記録した。装置が大きかったのでアザラシのような大きな生物にしきつけられなかつたが、小型化され現在は小さな海鳥にもつけられる。デジタルだから数値で記録され、カメラやプロペラをつけることで映像や速度も計測できる。

高橋 バイオロギングは私が大学生の頃に内藤先生が始めた調査方法です。小さいけれど業界では名を馳せている東京の会社「リトルレオナルド」に装置を作ってもらっています。今では世界各国が「リトルレオナルド」から装置を調達して使っています。この調査によっていろいろなことがわかつてきました。ペンギンは秒速2mで泳ぎ、最大の潜水深度はアデリーペンギンで175m。ひと息で5分くらい潜ってい



小型化されたデータロガー

カメラデータロガーをつけたペンギン



小さな親切

〈善女のパン〉 オー・ヘンリー

“小さな親切”が大きなお世話になってしまった時に頭を過ぎる、O.ヘンリーの物語。

設計図の下書き線を消す道具として古いパンを使っていた建築家にしてみれば、コンペを目指して一心不乱に書き上げた完成間近の図面にバターが染み渡る光景は、悪夢としか言いようがないが、もし、彼に恋する女将の想像通り“貧困に暮らす孤高の画家”で古いパンしか買えずにいたのならば、バターは甘い媚薬になっただろうに・・・。

物語を模して、少し固めのパンを、ほんのり温めてバターを挟む。バターがじんわりと溶けた頃合いを見計らい、ちぎって口にほおばると、恋の盲目さに切なくなりつつ、自分のしでかした“小さな親切”も、相手の気持ちを察する盲目さが原因なのでは?と省み、今日こそ良い仕事が出来ますようにと祈りながら仕事に向かう。

国立極地研究所 所長・総括副所長秘書
伊藤 愛実

今月のパン

caslon

立川市柴崎町3-1-1 ecute立川 TEL 042-527-3352 <http://www.caslon.co.jp/>