

動物の雑学

外販課

こんにちは。私は動物が好きで、今水族館に行きたいな?と思っています。
ということで今回は動物にまつわる豆知識をご紹介します。

面白い動物の 雑学・豆知識5選

1. 犬：人間よりも猫舌

動物は、自分の体温よりも温度が高い食べ物は基本的に食べません。そのため、犬に限らず人間以外のすべての動物は猫舌です。人間が熱いものを口にできるようにしたのは、食べ物を加熱処理するようになったからだといわれています。

2. ギリラ：求愛行動でフンを投げる

ギリラは、求愛行動でフンを投げる習性があります。人間である私たちから見れば驚くべき行動ですが、ギリラにとっては愛情表現の一つなのです。一方、時には威嚇行為としてフンを投げることもあるそうです。

3. 虎：尾を踏んでも怒らない

虎の尾は神経が通っていません。そのため、尾を踏んでも虎は何も感じません。その代わり、ひげの付け根には神経が集中しているため、不用意にひげを触ると虎を怒らせてしまう危険性があります。

4. ラッコ：好物は高級食材で食費は年500万円

ラッコは体温を維持するためにたくさんのエネルギーを使うため、一日に大量のエサを食べます。ラッコの食費は年間500万円にも上るそうです。中にはハマグリやウニ、ホタテなどの高級食材を好むラッコもいます。

5. コアラ：一日22時間寝る

コアラはユーカリの木の幹につかまって、一日18～22時間を睡眠に費やします。残りの数時間はユーカリの葉をたくさん食べ、葉から栄養と水分を補給しています。

癒される動物の 雑学・豆知識5選

1. 犬：かまってほしくて病気のふりをする

犬は、飼い主にもっと優しく接してほしい、かまってほしい、という時に仮病を使います。症状は犬によって異なりますが、昔の体験(たとえば足を怪我したことがある、など)を再現することが多いそうです。

2. ネズミ：くすぐられると笑う

ネズミは、くすぐると幸せを感じて笑います。ただし、ネズミの笑い声は周波数が高く人間には聞こえません。ある研究によると、笑い声を出すだけでなく「悦びのジャンプ」もするそうです。

3. ラッコ：仲間と手をつないで寝る

ラッコは水中で眠りにつくため、流されないように昆布につかまって寝るという習性があります。水槽には昆布がないため、水族館のラッコは仲間と手をつなぎながら寝るのだそうです。

4. 猫：15年以上市長を務めていたことがある

アメリカのアラスカ州タルキートナという街で、15年以上市長を務めていたスタップスという猫がいました。また、ロシアのシベリアでは、パルシックという猫が人間の候補者を破って非公式の市長選に当選したことがあります。

5. フェネック：全身がやわらかくふわふわ

フェネックはアフリカの砂漠地帯など、暑く乾燥した地域に生息しています。暑い地面から身体を守るため、フェネックは耳の先から足の裏まで、やわらかくふわふわした毛で覆われています。

野畑 貴史



びっくりする動物の 雑学・豆知識5選

1. カピバラ：時速50kmで走れる

のんびりとした顔立ちが印象的なカピバラですが、身の危険を感じると最大時速50kmで走ることができます。主な生息地はアマゾンで、ワニのような天敵が多く生息している地域のため、足が速くなったといわれています。

2. フラミンゴ：体がピンクなのは食べ物のおかげ

フラミンゴはピンク色のイメージですが、産まれたての頃は身体が白いです。このピンク色は、フラミンゴが食べているえびや海藻に含まれる、βカロテンやカンタキサンチンという色素からきています。

3. カタツムリ：コンクリートを食べて成長している

カタツムリはコンクリートを食べます。カタツムリの殻はカルシウムできており、成長する際にカルシウムを補う必要があるため、コンクリートに含まれる炭酸カルシウムを食べるそうです。

4. タランチュラ：1ヶ月なにも食べなくても生きることができる

タランチュラは糸を張らずに、毒を獲物に注入してエサとして捕獲します。その後、ストローのように細長い口で獲物を吸って食べます。こうしてたくさん栄養を摂取することで、1ヶ月間何も食べずに生き延びることができます。

5. カバ：実は動物界最強!?

カバは体長約4メートル、体重1.5～4トンで、地上界ではゾウに次いで大きい動物です。口は150度開き、ワニの子供を捕食することもあります。また、陸上動物王と言われているライオンですら、カバを襲うことはほとんどありません。

アポロ新聞

春を感じる食べ物特集

ホームガス課 森田 裕樹

寒い冬が過ぎて暖かい春がやってくると、歓送迎会やお花見、ピクニックなどイベントも目白押しとなり、おいしいものを食べる機会も増えてきます。
そこで今回は、春になればぜひ食べておきたい、春を感じる旬な食べ物をまとめてみました。



春が旬の食べ物「山の幸編」

筍 (たけのこ)

春の味覚の代表選手。おいしく食べられる期間は短く、頭が土から出るか出ないかの時期が食べ頃です。繊維質が豊富で腸内環境を整える効果もある筍は鮮度が命。採れたてをさっと湯がいて、筍ご飯や煮物、酢の物などにするのがおすすめです。

菜の花

黄色く鮮やかな菜の花はアブラナの花芽です。ほんのり苦味がありますが、ビタミン、鉄分、カルシウム、食物繊維が豊富です。定番のおひたしだけでなく、スープ、パスタなどにも入れて美味しくいただきます。

「新」野菜

新じゃがいも、新玉ねぎ、新キャベツ (or春キャベツ) etc.. 春のスーパーや八百屋さんでよく見かけるのが「新〇〇」と冠した野菜です。玉ねぎもキャベツも春は他の季節より甘味が増して、生で食べても美味しくいただけます。

山菜

雪解けと同時に顔を出すふき（ふきのとう）、たらの芽、わらびなど、春は20種類以上の山菜が採れる時期です。天ぷら、吸物、炊き込みご飯、炒め物など用途もいろいろ。種類が多いので選ぶだけでも楽しくなりそうです。

春が旬の食べ物「海の幸編」

鯛

入学・卒業・就職などおめでたい席の多い春は、何と言っても縁起物の鯛が一番でしょう。鮮やかなピンク色に輝く春の鯛は桜鯛と呼ばれ、5月頃の産卵に備えて栄養を蓄えるため脂がのって美味しくなります。塩焼き、鯛飯、鯛茶漬などでどうぞ。

鰯 (サワラ)

魚編に春と書く、まさに春の旬の申し子のような魚。腹の部分が狭いため「狭（さ）腹（わら）」の名が付いたとの説もあります。淡白な白身魚なので照焼、塩焼、西京焼などの和食はもちろん、洋食、エスニック料理にもよく使われます。

初鰹

江戸時代には「初鰹は女房を質に入れても食え」ということわざがあった程、春から初夏の時期、黒潮に乗って太平洋岸を北上する初鰹は昔から珍重されていました。この時期は脂肪が少なくさっぱりとしており、刺身やタタキで食べると絶品です。

カンパチ

大きさによって呼び名が変わる「出世魚」。旬のものは脂がのって、とろけるような甘味があります。刺身や寿司ネタの定番ですが、焼いても煮付けても美味しくいただけます。特に旬の時期はカマの塩焼きがおすすめです。

旬の食材は美味しく、栄養価が高いだけでなく、色鮮やかな食材が多く出回ります。柔らかで甘みのある春の食材は、その時期にしか食べることができない貴重な季節の味です。旬の食材を知って、食で春を満喫してみませんか？

動物豆知識は、まだまだありますので、またの機会にご紹介したいと思います！

参考 <https://sanctuarybooks.jp/webmag/20190320-2678.html>