



校長室前の人気者

校長室前には、休み時間前になると、子供たちが集まってきます。何をしているのかというと、ウーパールーパーを見に来ているのです。このウーパールーパーは、全部で3匹いますが、これは前校長が知人からもらって、本校で飼うようになったと聞いています。

ウーパールーパーとは、メキシコ原産の両生類のサンショウウオの仲間です。別名アホロートル(スペイン語)、メキシコサラマンダー(英語)だそうです。原産地のメキシコでは、乱獲や水質汚染の為に希少種となっており、ワシントン条約でも規制の対象となっており、現在流通しているものは、ほとんどが日本国内で養殖されているものになります。



本校に一匹いるピンク色のウーパールーパーはアルビノ個体を品種改良したもので、本来の色は、本校に二匹いるマーブルのような黒っぽい体色だそうです。また、ウーパールーパーのかわいい姿は、実は幼体(オタマジャクシ)であるためで、本来ならあのかわいらしいエラがなくなって普通のサンショウウオの様になるはずが、幼体のまま成熟するという非常に珍しい生態の持ち主だそうです。これを幼形成熟(ネオテニー)というのですが、幼体であるために再生能力が非常に優れており、手足なども再生してしまうほど強靱な生き物だそうです(° ▽ °)ちなみに、まれに成体になることもあるそうで、そうなる飼育は難しいということでした。寿命は一般的には長くて10年程度とされていますので、しばらくは、本校でも子供たちに見守られ元気に育っていきと考えます。

ひこうきぐも vol.5

悲しい事件の後(不動産屋発砲事件)、ロサンゼルスから東海岸へ行く前に、アメリカ南部のニューオーリンズに立ち寄りました。ここは「トム・ソーヤ」の冒険で知られるミシシッピ川の河口に位置しています。当時は「服部君事件(日本人留学生殺害事件)」の判決が待たれ、街の中でも関心が持たれているようでした。

ニューオーリンズの街は、フランス、スペインの支配による100年余りの植民地時代や、いくつかの変遷を経て、どこかヨーロッパの雰囲気を感じさせています。また、ここでは、独特の料理を楽しむことができます。アメリカの町は、どこへ行っても似たような飲食店が建ち並び、ファーストフードにありがちな、毎度おなじみの味に出くわすことが多いのですが、ニューオーリンズは昔からの伝統の味を守りつづけているようです。植民地時代にはスパイスをもたらし、地理的にもメキシコ湾、ミシシッピ川で捕獲される魚介類や野菜・果物の調達の容易さも手伝って、独特な食文化が形成されてきました。まさに民族の調和と、肥沃な土壌と海産物の豊かさがこの街に恩恵をもたらしたようです。

その代表的な料理として、ケイジャン料理とクレオール料理があります。ケイジャン料理は、香辛料のきいた田舎風の濃い味付けでルーが決め手になっています。またクレオール料理は、スパイスやハーブが多く使われ、ソースと一緒に魚介類がたくさん出てくる料理です。魚好きの私としては、ニューオーリンズの街は、食べるという意味においては、まさに楽園でした。他にも生がきやなまず料理、ザリガニ料理など安くておいしい料理の数々を堪能しました。



ニューオーリンズにて

ただ料理の注文と一緒にビールを頼む場合、未成年者と疑われ、いちいちパスポートを提示しなければならないのには閉口しましたが…。

※「ひこうきぐも」は、あくまでも荒木が旅をした当時、約30年前の街の様子です。現在とは状況に違いがあることをご了承ください。