



11月の主な行事

- | | | | |
|-------|-------------|-------|------------|
| 1日 : | 紅茶の日、計量記念日 | 15日 : | 七五三、かまぼこの日 |
| 3日 : | 文化の日 | 17日 : | 将棋の日 |
| 8日 : | 立冬 | 19日 : | 鉄道電化の日 |
| 9日 : | 119番の日、換気の日 | 23日 : | 勤労感謝の日 |
| 11日 : | 電池の日、靴下の日 | 28日 : | 税関記念日 |



今月のかわら版 : 1 「東洋のガラパゴス~小笠原諸島が世界自然遺産に登録」

今年上半期の明るい話題として、小笠原諸島の世界自然遺産登録があります。この世界自然遺産は、国連教育科学文化機関（ユネスコ）が生態系や景観など、地球の生成と人類の歴史によって生み出され過去から引き継がれた貴重な宝ものを保全するシステムです。現在世界自然遺産には日本の知床、白神山地、屋久島の3ヶ所を含め180件が登録されています。

小笠原諸島が世界自然遺産に決定した理由は、「東洋のガラパゴス」と言われているように、他地域にみられない固有種の多さなどが評価されたようです。小笠原諸島は東京から1000km南の太平洋上で大小30の島々で構成されています。大陸とは地続きになったことのない「海洋島」であったため、動植物が独自の進化を遂げ現在に至っています。しかし、世界自然遺産に登録できるまでになったのは、関係者の方々による小笠原の自然を守る様々な取り組みが行われてきたからです。



小笠原諸島には今から180年前の1830年までは定住者はいなかったようですが、その後人間の入植を契機として、小笠原諸島以外から持ち込まれた様々な動植物の侵入による生物多様性への影響が大きくなり、本来の小笠原の種や生態系・景観が重大な危機に陥りました。この危機を乗り越えるため、1972年には国立公園に指定され、小笠原の自然再生の取り組みが始まりました。自然再生の取り組みは、①固有種・希少種、独特の生態系の保全 ②外来種への対応 ③自然と共生した島づくり ④小笠原の自然を保全・再生するための仕組みづくりの4つの課題を設定し、様々な具体策を計画・実行しています。

最近の新聞記事で、西島（無人島）から姿を消したハシナガウグイスが戻って来たとの報道がありました。これは西島で繁殖した外来種のクマネズミを駆除したことで、父島などに非難していたハシナガウグイスが戻って来たとのこと。小笠原諸島にとってまた明るい話題がひとつ増えたようです。

今月のかわら版 : 2 「スパイスの世界」

「スパイス=辛いもの」と思いがちですが、世界で数多く使われているスパイスのうち辛味を伴っているものはわずか。「スパイス=香り」なのです。

■風土とスパイス

ヨーロッパでは、食料を遠くまで運んだり、冬に食物を保存するためにスパイスが使われ、肉類の臭み消しや香り付けの食文化が発達しました。暑さの厳しいインドや東南アジアでは、食欲増進のため抗菌作用もある辛味のスパイスが多く用いられています。日本では、海の幸、山の幸を、新鮮なまま素材本来の味を活かして食べることが多く、スパイスは主に薬味として使われてきました。

■スパイスの歴史

スパイスの歴史は古く、古代エジプトではミイラにシナモンやクローブが使われ、漢の宮廷ではクローブを口に含むのが礼儀とされていました。中世には、シルクロードから東洋の絹織物やスパイスが伝えられ、当時一粒が銀貨一枚に相当したという胡椒の他、シナモンやクローブ、ナツメグ、ジンジャーなどを産する東洋に関心が集まったのです。

一方、日本では奈良・平安時代の頃、古事記などに山椒、生姜、胡麻、山葵、辛子等の記載が残され、正倉院の御物のなかには、胡椒、丁子（クローブ）、肉桂（シナモン）等が登場します。外来のスパイスが定着しなかった日本で唯一、広まったのは唐辛子でした。江戸時代に、庶民の間で七味唐辛子などの薬味として使われ始めました。「スパイス=辛いもの」という印象は、日本の風土や文化と深い関わりがあります。

■スパイスの効能

シナモン…独特の清涼感、甘味のほかに辛味もあり、辛味は体を温めてくれます。クローブ…「百里香」ともいわれる刺激的な香り。漢方薬としても重宝され、胃健作用があります。

ナツメグ…肉料理に欠かせないスパイスで、体を温める効果や整腸作用があります。ジンジャー…万能薬として知られ、血行促進や循環機能を高める効果があります。殺菌効果や食中毒予防にも効果的です。

