

新しい家族！

朝夕はだいぶ暑さも和らいできましたが、日中はまだまだ暑いが続き、もうしばらくエアコンの生活が続くそうですが皆様いかがお過ごしでしょうか。今年は梅雨明けが大幅に遅れて、やっと梅雨明けしたと思ったらいきなり猛暑日続きに。そんな中、静岡県浜松市で日本歴代**最高**に並ぶ 41.1℃を観測したのがニュースになりましたね。浜松と言えば、餃子の年間購入額で日本一になりましたが、浜松出身の自分としてはこのような形で全国1位になって喜んでいいものやら何だか複雑な心境でした。(笑)。

さて今回は我が家に新しい家族がやってきたお話です。写真のわんこで、黒い毛にお腹が白いのがツキノワグマに似ているので「ツキちゃん」と名付けました。生後4か月くらいの雑種犬で女の子です。実はツキちゃんは高知県の保健所から引き出された野犬で、今回動物の保護活動をされているボランティアの方から里親として譲り受けました。ペットショップの子とはちがい、人はもちろん、他の犬さえも怖い状態です。初めて会いに行った時も、ボランティアさんのお部屋の片隅に身を寄せてじーっと動きません。たまにチラチラと横目でこちらの様子をうかがいますが、基本的にはしかとを決め込んで固まったまま。ボランティアさん曰く、「ペットショップの犬のように簡単にはいかず苦勞も多いと思いますが、その分心を開いてくれた時の喜びはひとしおですよ。」と、犬の飼育が初めての自分にとってはかなりハードルが高いかないと思いましたが、くりくりのきれいな目でチラ見された瞬間、心は決まりました！お見合いをした後、その足でペットショップに向かい、ドッグフードやおしっこシートなどを購入。更に室内のゲージは自分で作ろう！と、材木屋に材料を発注、仕事の合間を縫って、というか集中して犬ゲージ作りに励みました(笑)！



ボランティアさんに抱っこされたツキちゃん。



駐車場にブルーシートを敷いて汗だくでゲージ作り。

そんなこんなでわんこの受け入れ態勢も整い、ご対面当日を迎えました。ゲージも初めてにしてはうまく出来、うまうま気分でわんこをお出迎え。ボランティアさんが自宅まで来てくれたのですが、到着後、開口一番「この柵だと普通に通り抜けますよ。」の一言。「やっちゃった。」柵と柵の間隔まで頭がまわっていませんでした。リフォームプランナーとして失格です(涙)。とりあえずゲージの内側を段ボールで囲ってわんこの受け入れ完了。その後ホームセンターへ直行！スチール製のフェンスを購入し木の柵にくくりつける事にしました。早速段ボールを外してフェンスを取り付けようとした次の瞬間、わんこが外へ飛び出してしまいました。

野犬の本能なのでしょうか。あんなにじっとしていたのに・・・ボランティアさんがしきりに逃亡防止の事を話していましたが、この事か、とわんこ受け入れ初日に実感しました(涙)。さてゲージから出たわんこですが、さっとペレットストーブの裏に身を潜めました。さあここからが大変。じーっと固まったままお地蔵さんのように動きません。少しづつおしりを押して何とかストーブの脇まで顔が出てきたので、後ろに戻れないよう段ボールで塞ぎ、更に進行方向はゲージで封鎖して、ゲージの中に戻す作戦です！美味しいチーズやミルクを置いて誘います



ゲージ出入口の下に見えるまっくらくろすけが頑固犬です。

が、見向きもしません。筋金入りの頑固犬です！2日目にさすがにお腹がすいたのか、お皿の中のご飯をすこしづつ食べてくれるようになりました。ただ人が見ているとダメで、寝静まった夜か、日中、家族が集まる時はわんこを見ないふりをして見守ります。こうして写真のような状態が三日三晩（涙）。何とかTVは見れますが、人もわんこも落ち着きません。今回、記事の締め切りが迫ってこの先はお伝え出来ませんが（というか、この状態が続いてます・・・）、次回までにはいいご報告が出来ればと家族全員で愛情を注ぎたいと思います！

ゼットイに飼うべき！ アンデスの歌うネズミ ”デグー”

みなさんこんにちは、ベルズの三宅です。みなさんはデグーという小動物をご存知でしょうか。数年前からペットとして流行りだし、最近はホームセンターのペットコーナーでも見かけるようになったネズミみたいな生き物です。我が家にも昨年の6月にやってきました。（おかか♂といいます）

画像をご覧ください。これがデグーです。なんの特徴もないただのネズミです。「わざわざこんなネズミ飼わないよハムスターにするよ」と思われた方、この記事を読み終えるころにはすでにペットショップでデグーを探しているでしょう。今回はデグーの魅力を3つの項目にわけてご説明いたします。



デグーの特徴

- ・チリやアンデスの山岳地帯、アンデス山脈
- ・体長：12cm - 20cm ほど
- ・体重：200g - 250g ほど
- ・適正気温：温度は23℃～25℃



人の上が大好きです。

その1. 感情表現豊か、コミュニケーションが取りやすくひとに懐きやすい

デグーは感情表現が非常に豊富です。デグーは音声によるコミュニケーションを行います。鳴き声は15種類以上あるといわれ、このことから”アンデスの歌うネズミ”とも言われています。うちのおかかも「チッチッ」「ピロピロ」「キーッ」など多彩に鳴いて感情を表現します。好奇心も旺盛で気持ちのままに行動します。考えていることが鳴き声と行動にストレートに表れるので気持ちがわかりやすいです。

またデグーは同サイズのハムスターやリスなどよりも人に懐きます。デグーは野生下では集団生活をしており、コミュニケーションを取ることが染み付いているのです。別種のげっ歯類などに自分から寄って行ってコミュニケーション行動をとることがあるくらい懐っこいです。おかかもリビングのお散歩時、ひと通り歩き終わると誰かのひざの上に乗って休みます。

その2. 知能が高く、集中力や学習性がある

デグーはこのサイズのげっ歯類のなかでもっとも知能が高く、人間の3歳児並みとも言われています。そのため芸を覚えることも可能です。うちのおかかはエサの入ったビンのフタを器用に左に回し、自分で空けてエサを取ります。道具を使ってほしいものを取るなど、学習させることで様々なことを覚えるようです。反面、学習能力が高いため嫌な記憶があるとその対象には馴れなくなるようです。そうなってしまった場合には根気よく世話をし続けないと信頼を取り戻すことは難しいらしいです。日頃から大切に育てることが重要です。



お腹を出してリラックス♪

その3. ダントツにかわいい

最後に挙げる理由は、ダントツのかわいさです。これはもう説明不要、飼えばわかります。ちなみにデグーは別種のげっ歯類に比べて寿命が5～8年もあるため、長く一緒にいられることも飼い主としては嬉しいです。（ハムスターは2～3年）



まとめ

その子の性格にもよりますが、懐きに懐いたデグーは手のなかで気持ちよさそうに寝たりします。飼っていてわかったことですが、コミュニケーションを取れば取るほど信頼関係が築けます。飼い方についても説明しているブログが多くあり、かなり細かく載っているので困ることはないでしょう。ぜひみなさんもデグーのかわいさを知ってください！

Bells Kitchen

～special～



“釣り好きは料理上手”とよく言いますが、私の友人もその一人で「アジが釣れたよ!」「サバが釣れたよ!」と言ってはよく自宅に招いてくれ、ご馳走してくれます。腕前はもはやプロ級! 鮮度抜群のプリプリなお刺身、ふっくらサクッと揚ったフライ、ほろ酔いになったあたりで出される魚の旨味が出まくりのアラ汁・・・と魚を一切無駄にすることなく上手に調理します。

ある日、「イワシがっはい釣れたよ!」と干物にしたイワシを届けてくれました。きれいに開かれた表面はこっくり飴色で見るからに美味しそう! 何時間も時間をかけて作られたと思われるその干物はしょっぱすぎず、何とも奥深い味わいでした。後日あまりの美味しさにその感動を伝えたところ、「すごく簡単だから、次に干物を作る時、手伝いがてら見においでよ」と弟子入りが決定!

そもそもなぜ干物が生の魚と違う独特の味わいになるのか。それは「干す」という工程がカギとなります。まず、干すと水分が蒸発して味が濃厚になります。更に干す事でイノシン酸という旨味成分が増えるのだそう。そして塩の作用でタンパク質に粘りが出て、味も食感もワンランク上のものになる、という事なのです! 材料は魚、塩、水、といたってシンプル! おろした魚を塩水に浸け、後は干すのみ。工程はととてもシンプルなんですけどシンプルゆえに、魚によって塩水の濃度を変えたり、季節によって干し方や時間を変えたり、と美味しい干物にたどり着くには TRY&ERROR。経験がものを言うとの事。

今回は師匠のアドバイスにより、塩分濃度 13%の塩水に 60 分漬け、風通しの良い日なたで 6 時間天日干しという工程になりました。



今回釣れたサバは 2 種類。斑点模様のついた方が、ゴマサバ。ついてないのがマサバ。



まずは魚の下処理。サバを 2 枚おろしの要領で背中側の皮 1 枚分残して原開きに。



表面に残った血や内臓を歯ブラシを使ってよく水洗いします。生臭さの原因にもなるのでしっかりと!



塩分濃度 13%の塩水の中に60分ほど漬け込みます。



軽く水気をふいて、ザルやかごにのせて、風通しの良い日なたに6時間。あまり気温が高い日は日陰の方がGOOD!



魚の表面を触って指紋が少しくらいに乾いたら完成!



両面焼き目が付くくらいに焼き上げたら食べごろです。サバは焼いている途中から脂が滴るくらいジューシー。干物にすることで、サバの旨味がより引き出されていて、なんともおいしいです!

サバと言えはシメサバや味噌煮が頭に浮かびますが、“干物”お勧めです!

今回マサバ、ゴマサバの2種類を干物にしました。一般的にはマサバの方がゴマサバより脂ののっておいしいというイメージがあるようですが、実際にはゴマサバの方が美味しく感じました。調べてみると、秋が旬のマサバに対してゴマサバはまさに今が旬だという事です。季節によって脂ののり方や味が結構変わってくるんですね!

さぁ〜ここからは番外編、一緒に釣ってきたアジをお刺身でいただきます!



脂ののったアジも今が旬!



頭とほらわたを出したら皮をむきます。



キレイに3枚におろしていきます。



チクチクした骨を丁寧に取り取っていきます。



ネギとショウガをかきつけて出来上がり!

通常は包丁を斜めに入れて薄くスライスしますが「こっちの方がうまいでしょ!」と師匠。角度を浅くざっくりとした感じでいただきます。確かにぷりぷりの食感とネギとショウガが絡み合っただけでGOOD! まさに男の漁師めし!

編集後記

冒頭のわんこの記事に続きテグーの話と今回はペット特集となってしまったベルズライターですがいかがでしたでしょうか。わが家にわんこが来てからまだ一週間ほどですが、家の中は早くもわんこ中心の生活になっています。近年、少子

化が続く日本では15歳未満の子供の数(1,533万人)に比べて犬猫飼育頭数(1,855万頭)の方が多くなっているようです。(平成30年現在)子供のいる家庭より、ペットを飼っている家庭の方が多いんですね。リフォームの仕事をする中でも「わんこやゃんこの為に!」という理由でお部屋の模様替えや、改装工事を依頼されるケースも増えており、また愛犬家住宅コーディネーターなんていう資格もあるようで、今後ますます人とペットが共存できる住まいが求められるのではないかと思います。今回わんこが家に来た事で、より飼い主側の目線でペットリフォームのご提案が出来るようになればと思います。そんな事でまだまだ暑い日が続きますが、皆さまお体には十分お気をつけてお過ごしください。次回ベルズライターは12月発行予定です。お楽しみに!