

## 今週のメニュー

[トピックス](#)

鳥を守る塩ビ製品 - 愛鳥週間に寄せて -

[随想](#)

ナミビア旅行記(7) - 鉛筆 -

(社)日本化学工業協会 若林 康夫

[編集後記](#)

## トピックス

## 鳥を守る塩ビ製品 - 愛鳥週間に寄せて -

佐渡で自然に放されたトキが本州に渡り話題になっていますが、今週は16日まで「愛鳥週間」です。1950年以来のイベントだそうで、バードウォッチングを楽しんだり、野鳥とそれを取り巻く環境について再認識する機会になっているのではないのでしょうか？今週のメルマガでは、こんな鳥にまつわる塩ビ製品の話題を紹介したいと思います。

ひとつは、日本のある会社が開発した塩ビ製のテープです。ごみ置き場に集まるカラスやベランダなどに寄ってくるハトのフン害に悩まされた経験をお持ちの方も多いかと思えます。金地色のテープに大きさの異なる黒い点が不規則に印刷されたテープを住宅のベランダや周囲につるしたりすることにより、鳥類の遠近感や距離感など視覚を混乱させ、寄り付かなくするのだそうです。その昔、秋になると金銀赤のアルミテープがスズメよけとして田んぼで使われていたことを思い出しますが、昨今紹介されたものは、複雑な模様を容易に印刷できるという塩ビの持つ特性が活かされた製品といったところです。鳥を寄せ付けないということで一見虐待のようですが、実は、特に危害を与えないでお互いの生活の場を棲み分けするという一種の共生とも言えるのではないのでしょうか？

一方、海の向こうの米国の話題として、塩ビサイディングが鳥よけの反射板として活用されているという話です。米国西部の複数の州で、土地管理局により、過去3年間に4,100マイルに渡って鉄条網が張り巡らされたとのこと。ところが、これらの地域に生息し、地上近くを飛ぶ野鳥が、その鉄条網にぶつかって死んでしまうことが頻繁に見られるようになったとのこと。特に、キジオライチョウ(sage grouse)

<http://www.fws.gov/mountain-prairie/species/birds/sagegrouse/>

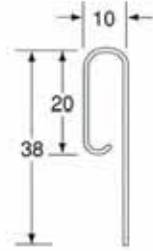
とヒメソウゲンライチョウ (lesser prairie chicken)

<http://www.westgov.org/wga/initiatives/HighPlains/leaflet.htm>

という野鳥は、最近、絶滅危惧種に指定されそうだとこのことで、その対策に頭を痛めていたところ。す。

そこで発案されたのが、塩ビサイディングなどを鉄条網にぶら下げるというアイデアです。本来、サイディングは建物の壁面に取り付け、住宅を守る建材ですが、塩ビサイディ

ングの部材を鉄条網にぶら下げることにより、反射板となり野鳥に障害物の存在を気付かせ、衝突を回避させることができるようになったというわけです。野鳥を守る環境団体も、この塩ビサイディング反射板の設置を推奨しているほどです。ここで使われる塩ビサイディングの部材は、トリムと呼ばれるサイディングを取り付ける際の“サイディング止め”となる部分のことで、



トリム

ちょうど針金にぶら下げることができるような構造になっているところがミソです。また、塩ビサイディングが良いとされる理由は、重くもなく、風の抵抗も少ないことから鉄条網への負担を増大させないこと、家畜にも無害であること、取り付けが簡単なこと、安価であること、耐久性があることなどが挙げられています。以下のウェブサイトには鉄条網への取り付け方も含め詳しく紹介されています。  
[http://www.suttoncenter.org/fence\\_marking.html](http://www.suttoncenter.org/fence_marking.html)

意外なところで役立っている塩ビ製品があることに驚かされた次第です。(了)

## 随想

### ナミビア旅行記(7) - 鉛筆 -

(社)日本化学工業協会 若林 康夫

ナミビア(ナミビア共和国)旅行記もこれが最後となります。

旅の楽しみといえば食事。『やっぱり郷土料理』とレストランのメニューを見てみると、そこに並んでいるのは日本人が普段見慣れた料理名ばかり。全部、ドイツ料理を中心とする西洋料理ばかりです。早速、ナミビア人である Leon 君に郷土料理について尋ねてみました。

Leon 君:「郷土料理はないです(キッパリ)」

比較的早い時期から修道女を中心とするキリスト教のミッションが入り、ドイツの植民地を経験しているナミビア。以前はあったのかもしれませんが、現在の食事はすっかり西洋化しています。首都の Windhoek ではケンタッキーフライドチキンやウェンディーズなど日本にもあるファーストフードのお店が並んでいますし、スーパーではクノールのインスタントスープやマコーミックの調味料などが並んでいます。ヌードルのコーナーにはチキンラーメンもありました。

不思議だったのは、旧ドイツの植民地であったにもかかわらず、公用語が英語だということ。ナミビアで調べたところ、最初に英語教育を行ったのは、17世紀~18世紀、盛んに世界各国に布教活動を行っていたイギリスから来た修道女たち。ナミビアでは、布教活動が順調に進み修道女の数が足りなくなり、イギリス本国に増員を要請するも、イギリ

スも人手不足。なぜかイギリスの教会は提携関係にあるノルウェーに増員を依頼。ノルウェーから修道女たちが到着するも、すでに英語教育が始まっていたため、彼女たちも英語で布教活動。更に人手不足となり、ノルウェーの教会がドイツの教会に修道女の派遣依頼。気が付けば、ドイツ人修道女が英語で布教活動を行うことが一般的に。

このようにイギリス ノルウェー ドイツとつながり、その後ドイツの植民地となった経緯があるようです。当時のドイツにしては英語教育を受け入れたのは珍しい気もしますが、実際に教育や布教活動を行っていたのが“修道女”というところがポイントかもしれせん。

公用語が英語のナミビアですが、飲み物、それもお酒と言えばドイツビールです。ドイツ植民地時代、言葉に関しては英語を認めたドイツ人ですが、お酒はしっかりとドイツの文化を持ち込んで行きました。ナミビア国内には大小、様々なビールメーカーがあり、何れもドイツビールを醸造しています。日本のビールもほとんどがドイツビールですから、日本人の口にもよく合います。空気が乾燥していることもあり、ビールが非常においしく飲めるナミビアです。

ビールが美味しいナミビアですが、ワインはどうでしょう？お隣の南アフリカでは美味しいワインが作られ、日本にもかなりの量が輸入されています。残念ながら、ナミビアではごく一部を除き、ワインは作られていません。そのごく一部も実験的なもの。隣同士とはいえ、ナミビアの土壌はワインの原料になるブドウには適していないそうです。

キュウリ（日本のキュウリとは異なり、ヘチマのような太くて大きいキュウリです）やナス、ハウレンソウ、カボチャなど日本でもおなじみの野菜も多くとれ、味も最高です。ナスのフリッタ（日本でいうナスの天ぷら）などはナス自体に濃厚な味があるので、天つゆがなくても、ちょっと塩をかけるだけで非常においしくいただけます。

ナミビアで、私が日本人だと分かれると、ほぼ全員が聞いてきた質問に“地震”があります。ナミビアでは地震はほとんどないようで、英語で地震を表す Earthquake という表現も一般的ではありません。その代りに使われるのが Pencil Rolling（鉛筆が震える）。

ナミビアでは地震があったとしてもマグニチュード1～2程度の非常に微弱な地震なので人が感じることはほとんどなく、机の上に置いてある鉛筆が微妙に震えているのをみて「あ、地震だ」と思う程度なのでこのような表現になっているそうです。冗談で、それなら日本の地震は Pencil Dancing だと説明をしたら、それを聞いていたナミビアの人全員が顔を引きつらせていました。ナミビアの人の感覚では、日本の地震はとても信じられないもののようです。

さて、今回も旅行記をお読み頂き、誠にありがとうございます。

ほとんど観光地化されておらず、日本人が持つイメージそのままのアフリカが残っているナミビア。経済の発展という点では、この状態がいつまで続くかは疑問ですが、いつまでも残っていてほしいという国の一つです。（了）

前回のナミビア旅行記（6） - 国を追われた人々 - は、下記からご覧頂けます。

<http://www.vec.gr.jp/mag/220/index.html>

## 編集後記

ゴールデンウィーク（GW）いかがお過ごしでしたか。高速料金割引で遠出ドライブを楽しまれた方、不景気で安近短に徹して過ごされた方、様々と思います。

日を浴びた新緑が白い葉裏を見せて、五月の風になびいている様をみていると爽快この上なく、いつもこの時期、それを目にするたびに何だか生きていてよかったと元気が湧いてきます。一年中で最も快適な季節となってきました。

それにしても新型インフルエンザ、帰国の日本人に感染確認、のニュースに一瞬緊張。でも成田空港の水際でくいとめられたわけで、検疫係などの方々の昼夜休みないご苦勞のおかげで頭のさがる思いです。うがいと手洗いの励行、せき、くしゃみがでる時にはマスクの着用、これは我々の最低限の義務。一日も早い収束を祈りたいと思います。（丸茶）



Photo by (c)Tomo.Yun  
<http://www.yunphoto.net>

## 関連リンク

[メールマガジンバックナンバー](#)

[メールマガジン登録・解除](#)



編集責任者 事務局長 東 幸次

東京都中央区新川 1-4-1

TEL 03-3297-5601

FAX 03-3297-5783

URL <http://www.vec.gr.jp>

E-MAIL [info@vec.gr.jp](mailto:info@vec.gr.jp)