

動物ふぁいる No.75  
生き物ずかん平川動物公園  
アライグマ

【平川動物公園 ☎261-2326 FAX261-2328】



アライグマといえば何を思い浮かべますか？ アニメ「あらいぐまラスカル」のようなかわいらしい姿であったり、農作物を荒らす特定外来生物であったりと、さまざまなイメージが浮かんでくると思います。その中でも代表的なものが、餌を水で洗うしぐさではないでしょうか。

このしぐさは、実は餌を洗っているのではなく、餌を探す行動と考えられています。アライグマは池や川の中に両前足を入れ、餌を探し回りますが、この見た目が手を洗っているように見えることから「アライグマ」と命名されました。野生下では、器用に両前足を使ってカエルやザリガニなどを探り当てて捕まえます。

動物の行動を調べてみると、今まで持っていたイメージとは異なる習性や行動理由を知る機会になるかもしれません。いろいろな動物のしぐさにも注目しながら、当園の動物たちをぜひ観察してみてください。

学芸員オススメ！ No.93  
市立美術館の逸品かいえだとよみつ  
海江田豊光  
『パリの屋根』

【市立美術館 ☎224-3400 FAX224-3409】

## 明るい光と色彩を追いかけて

海江田豊光は1931年に高麗町で生まれ、太平洋戦争のさなかに鹿児島大学教育学部美術科へ進学しました。油彩画を学び、1951年に第一期生として同科を卒業すると、中学校教諭を経て1971年に渡仏。暗



い色調の日本の油彩画に見慣れていた海江田の目に、ボナールやルノワールらの作品はとても魅力的に映りました。鮮やかな色彩は、南国出身の海江田の性分に合っていたのでしょうか。フランス滞在は約20年におよび、暖色の赤や紫による色と光の研究に取り組みました。

エッフェル塔を望むパリの街並みを描いた本作は、渡仏から6年後の作品です。夕焼けに包まれたかのような鮮やかなピンク、オレンジ、紫の色が画面を覆いつくしています。夢のような色彩は、「絵は楽しく鑑賞するもの」「私の絵を見た人が明るく、ウキウキするような気分になってほしい」と語った海江田の真骨頂といえるでしょう。

※3月24日(日)まで開催する小企画展「COLORFUL 画家の愛した色彩」(9面参照)で展示しています。

かごしまフォロワー  
かごフォロ陸上選手(鹿児島城西高校駅伝部)  
たちざこ ひろのり  
立迫 大徳 さん

【広報課 ☎216-1133 FAX216-1134】



本市出身。昨年6月のU20アジア陸上競技選手権男子800m優勝。かごしま国体陸上競技少年男子共通800mでは、大会新記録で優勝した立迫さんにお話を伺いました。

バスケット部だった小学6年生の時、校内持久走大会で従来の記録を20秒更新し優勝したことをきっかけとして天保山中学校で陸上を本格的に始め、距離が短く取り組みやすそうという単純な理由で中距離(800m)を専門としました。鹿児島城西高校に進学後、昨年初めて出場したU20アジア選手権で優勝できたことが自信になりました。かごしま国体では、地元の皆さんから、たくさんの応援を頂いたことが力になり、インターハイで負けた滋賀県の選手にも勝利し優勝することができました。走ることはもちろんキツイですが、大きな舞台で優勝することを目標に練習しているので、実際に結果が出た時に一番のやりがいを感じます。

4月からは早稲田大学に進学して陸上を続けます。「世界で活躍する選手」の育成を目指している同大学で、自分も努力を続け、世界大会でメダルを取れる選手になりたいです。持ち味であるラストスパートのキレを見てもらいたいため、鹿児島からもぜひ応援してください！(インタビューの詳細は広報課Instagram「カゴシマファン」などでチェックを)



かごしま国体でのゴールシーン

## ひろばサポーターがゆく 桜島だいこんフェア

【生産流通課 ☎216-1338 FAX216-1336】

## 鹿児島名物「桜島大根」を堪能してみませんか？

寒さのピークを迎える2月は桜島大根の季節です。きめ細やかな肉質、甘さ、煮崩れしないことも高く評価され、さまざまな料理にぴったり！観光客の皆さんにもぜひ味わっていただきたい鹿児島の伝統野菜ですが、家庭では、その大きさなどから食材としてあまり使わないという声も聞きます。

そんな皆さんにも楽しんでもらえるのが「桜島だいこんフェア」です。県内の飲食店、ホテル、お土産店などで桜島大根の工夫を凝らしたメニューや加工品が提供され、鹿児島を巡りながら、その魅力を身近に感じられます。

今回は、複数店舗が同フェアに参加されている「かごまふるさと屋台村」にある鹿児島島の地魚を使った寿司屋「こころ」の店主さんのお話を聞きながら、桜島大根を使ったメニューを試食させていただきました。フェアのために開発されたメニューは「桜島大根とキビナゴの南蛮漬け」。

なじみのあるキビナゴの南蛮漬けと、黒酢を使った桜島大根、ニンジンの紅白なますの組み合わせに箸が止まりません！味付けがさっぱりして、一人でも食べ切れるサイズなので、さらなる桜島大根の美味しさを求めて屋台村のお店をハシゴするのにピッタリな一品です。店主さんお薦めの焼酎のお湯割りと一緒に食べても相性が良さそうですね♪

桜島だいこんフェアは2月25日まで開催中です。特設ホームページから参加店を確認して、この機会にぜひ桜島大根をたくさん味わってみてください！！



ひろばサポーター Maya

