

猛暑の続いた夏。ここ御岳山でも、ご多分に漏れず暑かった。但し、ビジターセンターの外に設置してある百葉箱では30℃に達した日は1日しかなかった。こんな暑さのせいだろうか、ビジターセンターに珍しいお客さんが二名ほど来た。

まずは7月7日、最高気温27度。とても暑い日だ。百葉箱の中で27度と言うことは、体感温度は30度を越えているのは間違いない。

事務室の開放している窓から入ってくる風で涼んでいたY氏。突然「あ！オオムラサキ」と叫ぶ。見ると隣の家の外壁に一頭の蝶が止まっている。10mも離れている壁に止まっている蝶を見てオオムラサキと確認できるところはさすがに昆虫の専門家である。オオムラサキはご存じのよう

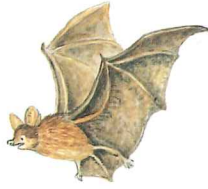


イラスト 神田忠良

に日本の国蝶。しかし、御岳山では今までに見たことがない。何故かと言うと、御岳山にはオオムラサキの食草となる榎がないからだ。このオオムラサキ、涼を求めて山の上まで来てしまったのだろうか。

もう一名のお客さんは、7月22日に訪れた。林間学校に来ている小学校の先生が段ボール箱に入れて連れてきた。宿坊の部屋にいたので連れてきたという。開けてみると一頭のコウモリがいる。体長は以外に小さく5cm、しかし羽を広げると30cm近くになる。このコウモリ、名前をニホンコテングコウモリといい、普段は樹洞をめぐらしているが、時には家の中にも入るらしい。宿坊の蒸された屋根裏のいごちが悪くなり部屋に出てきてしまったのだろうか。

うお？さかな!?



イラスト 井口三男

一般を指し、サカナは酒の添え物の意です。本来魚はウオと呼ばれサカナとは別のものでした。

さかな(肴)が魚の意になるのは江戸時代に入って、関東でサカナヤ・サカナ釣りと言うようになったようです。今でも関西ではウオ釣りと言うところがあるそうです。さらに時代が戻ると「いを」と言い、伊勢物語には「…水の上遊びつつイヲを食ふ…」などがあります。

同じ魚でもお父さんの晩酌の肴はサカナ、子供たちの食事のお総菜はどちらでも良いわけです。しかし、いつしか食卓に上る魚はウオと呼ばれなくなりました。 片柳至弘

食欲の秋です。秋刀魚や秋鯖は、秋魚の王様といえましょう。ところで我々の食卓を飾る魚はサカナでしょうか、ウオでしょうか。こんな素朴な疑問をいだいて調べてみました。

「ウオ」は魚類の総称。「サカナ」はさか(酒)な(菜)の意で副食物の総称、酒を飲む時に添えて頂くもの、酒席の興を添える歌舞や話題、とありました。ですから、ウオというと魚類

体調は良いようで、与える飼(幼虫)を大きな口を開け、鋭い歯をむき出してバリバリ食べる。三日ほど宿泊して頂き、森へ帰ってもらった。

この二名様、滅多にない暑い夏が連れてきてくれた珍客だったのだろうか。

あとがき

猛暑の記録を更新した夏も終り、日毎に朝夕の冷え込みがまし秋の気配が深まりゆく今日此頃、来年の酉年式年大祭に向け、記念事業も最後の段階に入り、神職一同忙しい毎日を送っております。

河辺講中講元島田猛様には、玉稿賜り、ありがとうございます。

平成十六年九月二十九日発行
 (年二回発行・非売品)
 編集 武蔵御嶽神社
 印刷 榊成和印刷
 〒404-0606 静岡県御嶽町 1-1-1
 TEL 054-871-1111 FAX 054-871-1112