

→ホネホネボード製作★前  
■団員



### 2005 年上半期の活動記録

- 1月29日ノスリ (OMNH A2830) イノシシ (OMNH M830 : つづき)  
1月28日カマイルカ (OMNH M884) メスの個体で、体長は約195cm。  
2月11日ジュウイチ (OMNH A2831) ゴイサギ (OMNH A2832)  
3月24日コサギ (OMNH A2833) キジバト (OMNH A2834) ニホンカモシカ (OMNH M912)  
第一胃の中から、アオキとイヌガヤの葉。  
5月4日ミゾゴイ (OMNHA2840) ハクビシン (OMNH M913)  
5月8日コミミズク (OMNH A2844) アオサギ (OMNH A2845) キツネ (OMNH M915)  
5月19日シマハイエナ 2003年11月25日から約1年半、外の砂場に放って置いた骨を回収してきて洗うのが中心。トムソングゼルが2頭、シマハイエナ・オオカミ・ブラックバックが各1頭。)  
6月4日キツネ (OMNH M915 : 続き) カマイルカの骨の掘り出し。



編集・発行 ■なにわホネホネ団■

連絡先：大阪市東住吉区长居公園 1-23 大阪市立自然史博物館動物研究室 和田岳

ほね本紹介  
チキンの骨で恐竜  
を作ってみよう

クリス・マクゴーン著、瀬戸口  
烈司・瀬戸口美恵子訳、青土社、  
1998年8月、ISBN4-7917-5652-5  
2200円



タイトルを見ると、なにやら怪  
しげな本に思える。が、意外にも  
中身はまとも。現生生物の中で  
恐竜の直系の子孫にあたるのは鳥  
類だから、鳥類の骨をベースにア  
パトサウルスのミニチュア骨格模  
型を作成してみようという企画。  
具体的に作り方が説明されている。  
さすがに恐竜の頭骨は鳥の骨を  
流用できないので、胸骨を切って  
眼窩の穴を開けてという荒技を使  
うが、あとは鳥の相同の骨を多少  
加工する程度で恐竜ができてしま  
う。模型を作るには、各部分の骨  
についての知識が必要なので、骨  
やその部分の名称などの説明がけ

っようなされる。さらに模型作成  
方法の間には、恐竜についての解  
説もいろいろとはさまれている。  
この本を見ながら、恐竜模型を組  
み上げれば、鳥と恐竜の骨につい  
て、かなりの知識が得られるに違  
いない。

問題は、日本では手頃な丸ごと  
のチキンが、なかなかファースト  
フード店では手に入らないことと  
首の長いアパトサウルスを作るに  
は、3羽分のニワトリの骨がいる  
こと。

さて、知り合いのK野ファミリ  
ーがこの本を買って恐竜づくり  
に挑戦しているらしい。ニワトリの  
骨のどれがどこかわからないなど  
けっこう大変そう。一番の問題は、  
丸ごとのニワトリ3羽を食べるこ  
とだったらしい。肉屋で3羽を買  
ってきて、味をつけずに水煮した  
とか。その後、音沙汰がないけ  
ど、恐竜は完成したんだろうか？  
まあ、完成しなくても骨の勉強に  
はなったようなので、それでも〇ス  
かとは思ふ。【わだたけし】



ホネホネ食事部

死んだ動物からで「超かぎ」り学びたい！  
骨格標本やなめし皮にしていつまでも、  
利用で「超型」でのこしていきな！ いろんな  
思いのうちに活動しているホネホネ団だけけど、  
標本にした後に残ってしまふものがある...  
それは「お肉」！これを捨ててしまふのはもった  
いない。もちろん液浸標本に超場合も  
あければたいがい土へ返す事に。  
ここで「好奇心」も手伝って思いつくのは「食べる」  
って事。骨に好のになべで煮てお肉は「お肉」によ  
っておいしいにおい。新鮮なお肉は「お肉」  
火を通して「食べる」の「恒例」になっている。

「シカ」を使ったレシピを紹介しませう。

シカ肉はさっぱりとした赤肉で、それ自体の  
味は淡泊。

シカ肉チリコンカン

材料 シカ肉 300g・水煮大豆 200g・玉ねぎ 1個  
トマト 2ヶ・ニンニク 1片・トマト水煮缶 300g

調味料 ローリエ 1枚・チリパウダー 小1・トマトケチャップ 大1  
塩コショウ 少々・オリーブ油 適量

- ① 鍋にオリーブ油、みじん切りニンニクを入れて中火に  
かけ、しばらくするとみじん切りの玉ねぎ投入。火が通  
ったところにシカ肉を細かく切ったものを入れいた  
め。
- ② ①にトマト水煮缶と調味料を加え強火にかける。
- ③ 仕上げに玉ねぎ、大豆とトマトを入れ、煮立てば中火  
にして20分程度煮る。塩、コショウで味を整え  
ればでき上がり。

ハンパクレソウのせれは「さろにおい」！

シカ肉の味がわかりにくいのが「やんぱん」には

塩コショウだけの火焼き肉が「オスス」【よわ】

## 団員のレポート あの日のカマイルカ

は冬、前日からカマを外に出しておいたというのに当



で届いていたんじゃないか？

1月28日のカマ解体に関しては、浦野団員がHPで詳細な報告をしてくれたので、ここではやや個人的な「カマのニオイ顛末」を報告します。

1月にしては暖かく穏やかな解体当日。まさに解体日和。ただし

解体日の、かなり前からニオ

っていたんです。カマイルカ。冷

凍庫のある新館トラックヤード

付近に行く。いや、ひよつとして展示室にま

りになってカマの内部はまだまだ冷凍のままでした。聞けば某水族館で10年前に死んだものとか。そりゃ溶けないか。

「このくらい(チルド状態)がクサクなくていいよね。」「夏よりニオわないしね。」

などと団員達はお気楽にホネホネしていました。館の人達によるとやっぱり妙なニオイがしていたそうです。

海の動物は血中の酸素濃度が高いせい、腐敗すると強烈なニオイがします。

ニオイの傾向としては傷んだ魚の生臭さ、磯に打ち上げられて時間のたつた海藻系。イルカの場合、アザラシ、ホッキョクグマ(魚を食べているせい?)と、2004年度の解体はいずれ劣らぬ強者揃いでした。

魚のニオイが1ハナマガリとすると、海棲哺乳類は「メガハナマガリ相当、いや、冗談はさておき。ホネホネ現場では「心臓がハート形だ!」「腸が18メートルもあ

る。やっぱり偶蹄類に近いんだよ(ホントか?)」などといつものごとく和気あいあいと解体が進み、何とか日没前に終了。骨は肉片を取るために砂場に埋めました。解体途中、チルド状態の肉を一切

「冷凍庫がする」：十年も凍っていればねえ。

問題はその後です。汚れた白衣を館で1回、自宅でもう1回洗濯機にかけ、その後数日外で干した後、もういいだろうと風呂場に吊しておいたら5分で風呂場から異臭が漂ってきました。

翌日、迷わず館に持っていき、裏手の日なたに連日干したので、それでもまだ少しニオっていました。

さらに後日、家で明太子スパゲティを作り、食べようとした瞬間、「このニオイ、カマのニオイだ!」ちゃんと食べましたけど。いやいや、修行が足りませんね。イルカを解体しながら

「明太子のニオイがする」と思えるくらいにならなくて。今後一層の精進を目指します。

余談文中のアザラシは年末に解体したのですが、解体前日、解凍のために実習室の流しにお湯を張り、アザラシを漬けておいたんです。その大ききゆえ、肩から上が出てしまうアザラシ。

ふと漆原教授@H大学獣医学部(注)がこんな風に入浴してたよーと連想：

注 佐々木倫子「動物のお医者さん」白泉社

【なはなまきの

編集・発行 ■なにわホネホネ団■

連絡先：大阪市東住吉区長居公園 1-23

大阪市立自然史博物館動物研究室

和田岳



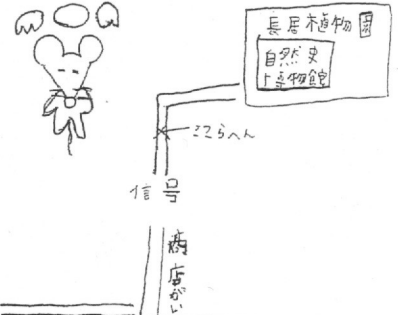
【なはなまきの



# 血ぬられたネズミ

見つけた場所

2005年3月19日(土)アカネズミの死体を見つめました。足はとれて、ハエは飛んでいるし、もうミラ化していました。ふくろがないので持ってきませんでしたが(長居植園)また死体を見つけたらまた持って行きます。



今度何か見つけたらまた持って来ようと思いたす。	でもふくろがないので持って行きました。	死んでいることをかくにんして団長に持って来ようと思いたす。	3月19日 ネズミの死体発見!!
おわり	リ漏りの時はもう足は空になりました。		

ホネホネ団員のくん(小5)が死体を見つけた日のことをマンガ風に書いてくれました!!  
 っ(お)はじめはとまどうよね。長居公園にアカネズミがいたらちょっとビッ クリニュースねのでちゃんと死体でかくにんしたかったね...  
 えらいところは、前に教えた『見つけた日』『見つけた場所』をちゃんときろくできたよだね。

野生動物の死体 求め!!  
 ひろたら...  
 ・「採集日」「採集場所」の記録  
 ・くさらないようにして  
 ・博物館に直接持ち込む  
 ・クール(冷凍)袋と便の着払いで博物館に送る  
 その時はご一報下さい。  
 大阪市立自然史博物館  
 堺田岳学芸員 06-6627-6221  
 wodat@mus-nh.city.osaka.jp

動物の標本作成ガイド  
 解剖編  
 ほねほね団 謹製  
 道徳から収穫庫まで

## ほねほね団からガイド本がでた!

編集: 団長 (澤一子)  
 発行: ほねほね団事務局  
 ¥250-  
 皮のむき方、はめし方、骨の洗い方まで経験にもとづいて書かれています。これでみんなも標本作成マスター!!

去年のシロクマから入団しました。団員NO14です。  
 こねて昆虫、魚、鳥...とあちこち首つこんでます。へびを食いたいたな...  
 アオゲインヨウでもコーンでもいいです...  
 観察会のリーダーやってるんで案内出しますから来てね...



## ほねほね団の活動日記

団員 No. 16  
 浦野 圭

動物病院・院長 獣医さんです。  
 犬の手術より猫の餌はくさいのが上手だったりして。  
 猫の診療よりフクロリの手で有名だったりして。  
 トビのいる動物病院です。いつでもどうぞ。

**編集後記**  
 みなさまのおかげでホネホネ団通信も5月号が発行できました。三重県である「しぜん文化祭」をかわきりに配られるんです! 次号は文化祭に出展した報告をのせるのでご期待下さい!! (お)

ホネホネさんはお友達が「ほねほね!!」今までにいったい何人ホネホネ団の活動に連れてきたんだろ〜

親しみやすい獣医さん、浦野さんの事がもっと知りたい方はHPをご覧下さい! ホネホネ団の事も紹介してあります。  
<http://www2.osk.3web.ne.jp/~urano/>