

¡Hola, amigos!

第080号

(RとNの Cádiz からの手紙)

皆さんこんにちは。これはHPというより、私達の近況をお知らせする長い手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は毎週、日本時間の金曜朝03:00時から07:00時の間に実施します。

臨時休刊の場合は、なるべくその前の週にお知らせするつもりです。

なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。 2005年09月30日 カァディスにてR y N

☆今週号のトップヘジャンプ

現在有効なバック・ナンバーは079号(09月23日)、078号(09月16日)

077号(09月09日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。



「夏から秋へ」の巻

米国南部のハリケーン被害はすごいですね。前のカトリーナの時も言いましたが、メキシコ湾沿岸は現役時代、常連でした。今度リタに襲われたボーモントやガルベストン、ヒューストンも毎度おなじみで、ガルベストンでは積荷待ちの錨泊1ヶ月、ヒューストンでは港湾ストに引っかかって40日以上停泊なんてこともありました。

あの辺がハリケーンに直撃されることは皆無ではないにしても、あんな被害が出るような大型に襲われたことは記憶にありません。イスラムの怨念がこもっているような気がしないでもありません。最近、米国で反戦・反ブッシュ・デモがまた盛んみたいですが、米国市民がなんとなくソレを感じていることの表れのようにも思えます。

欧州各地でも、スペイン国内でも洪水被害が多発していますが、一方では相変わらず山火事も多く、先週はグラナダの南、シエラ・ネバダの山腹が燃えていました。

日本語では「嘆きの丘」スペイン語では Puerto del Suspiro del Moro = 「ムーアのため息の峠」と呼ばれる場所の近くで風光明媚な自然公園だったので、ことさら話題になっていたようです。今年はスペインもポルトガルも異常に山火事・森林火災の多い年でした。前にも言いましたが、これらの多くは人災である可能性は否定できませんし、事実ソレが実証されたケースもありました。

しかし、それ以前に山全体が乾燥しきっていて、簡単に人災になってしまう要素が揃っていることは確かです。カアディスでは9月16日にホンの一時パラパラッと来たんですが、路面が濡れたか濡れないかのうちにやんで、瞬時に乾いてしまいました。私達は3月末から5月末まで不在でしたが、その頃は毎年好天続きですからその間に降ったとは思えません。だからもう6ヶ月以上雨らしい雨は降っていないわけです。



先週末、昼食後のベランダでボンヤリ海を見ていたら、突然トンボの大群が目の前に現れました。こんな風に沢山のトンボが群れるのはここでは初めてのことです。夏前にツバメの群れが通ったように、これも季節の変わり目の前触れでしょうか。



そのうち一匹が例のスダレ・トルドの紐にとまりました。日本では見ない種類です。



浜のあちこちに飛び飛びに10軒ほど店を出していたチリングートも半数ほどはいよいよ店じまいにかかったようです。この店は一番旧市街の方に近いものですが、この通りもう半分は解体されています。四つ星ホテル、プラヤ・ビクトリアと、もうひとつの四つ星の近くは浜に出る人の数が多いので、かろうじて営業を続けていますがソレも29日には解体作業に掛かっていました。

日中はまだ泳いでいる人も結構いますが、夕方の人の引きは一層早くなりました。日が落ちると途端に肌寒くなります。日差しは強くても、空気は冷えてきている証拠です。超暑がりのNの口からも暑いというセリフが聞こえなくなりました。浜で遊ぶ人が少なくなり、時々北大西洋のうねりが押し寄せるようになると、砂浜の形がすっかり変わってきました。夏中はあちこちに凹みができて、幼児が遊ぶのもってこいの潮溜まりになっていましたが、ソレが見事になくなり平らになってきました。先週号の冒頭の写真憶えてますね、あんなふうです。

涼しくなってもう海水浴でもないだろうと言う頃になると、ちゃんとこうしてビーチ・サッカーやパラ・ローラー・ボードに向くような形になるのが面白い。



クルス・ロハ（赤十字）の見張り台も既にハシゴは取り払われて、解体を待つばかりです。夏になってから、近くのメインストリートに架設の観光案内所ができていましたが、先日、そこへ資料を貰いにいった時、その仮説案内所はいつまで？と聞いたら9月30日で終わり、だから以後は市庁舎近くの常設の事務所に行くように、と言われました。多分、浜の夏支度も全て同じ時期に撤去するのでしょう。

カァデイスの夏は9月一杯で正真正銘終わりなんですね。浜の夜間照明も10月になったら点灯しなくなるのでしょうか。来週明けからあちこちの夏の設備の撤去作業が始まるのだと思います。

去年9月半ば、私達が初めてこの部屋を見に来たときにはまだボードウォークは一部残っていました。10月に入ってから契約に来たときは既に浜には何にも残っていません。私達にこの部屋を紹介してくれた不動産屋のモニカは、この辺は浜の照明でとても明るいから電気代はいらぬ、なんて言ってましたが、なるほど部屋の中は夜でも結構明るくて動き回るのには不自由なしです。でも、電気代がいらぬ、わけはありませんね。そのモニカも転職して、もういません。***

「アロス・ネグロ」の巻

アロス arroz は米、negro は黒い、だから、赤飯ならぬ黒いご飯です。

イカ墨パスタはもはや日本でもイタ飯屋の定番ですね。ホントに日本にはナンでもあるナー。更にその上、殆どは本国のものより（日本人の舌には）旨いんだからマイリます。日本古来のイカ墨ものでは「黒づくり」なんていう烏賊の塩辛がありますね。

アロス・ネグロは要するにイカ墨パエリヤなんです、何故かパエリヤ・ネグロとは言いません。パエリヤとはあくまでサフランの色がついたものを言うようで、アロス・ブランコ (blanco=白い) とか、かアロス・ベルデ (verde=緑の) とか似たようなもの

のが文字通り色々ありますがいずれもパエリヤとは言いません。

私達がソトで食べたことがあるアロス・ブランコもアロス・ベルデも殆ど似たようなもので、はっきり分かる色がついていない、(具の入っていない) オジヤでした。

どうやらブランコのほうは魚介のスープ、ベルデは野菜スープで煮込んだものようでした。これはちゃんと料理の本を見て言っているのではなく、私達の勝手な思い込

みだけかも知れませんから話半分に聞いてください。

また、Cレストランなどでアロス・ブランコというと、米を炊いただけの普通の「白いごはん」をさすようです。これは東洋人以外はあまりたべませんね。

ブランコやベルデは具が入っていませんし、米粒がつぶれるくらいよく煮込んでありますから、誰が見てもパエリヤ・ブランコとかパエリヤ・ベルデと言う気はしない

でしょうが、アロス・ネグロはパエリヤの色違いという趣です。

ご飯の堅さと言うか柔らかさというか半オジヤ的炊き方も同じですし、出てくる器もパエリヤ鍋そのままです。ブランコやベルデは土鍋のような器を使います。

そして、ネグロが、ブランコやベルデと決定的に違う点がもうひとつ。パエリヤのように具が入っていること。もっとも具が入っていると言っても、パエリヤのようにデ

コレーションをしてあるわけではありません。

まあ、何もかも真っ黒になっちゃうんだから、飾りにはなりませんね。



これが我が家のアロス・ネグロ。 ナニ？ 食欲がワカナイ？

それは、アナタのアタマがでしょう？ 真っ黒ケだもんね。でも、赤を一ログビッとやってから、恐る恐る舌に乗ってみれば、また感想は違ってくるはず。

ナニナニ？ お酒は呑まない？ そりゃ困りましたねー。私達の常食メニューは朝以外は常に、コレはどのアルコール飲料に合うか？を考えてるんですよー。

例えばこの写真、アロス・ネグロを中心にサラミもオリーブも赤との相性抜群。

そしてアロス・ネグロの表面にのっているのは？そう、ケソ・アスール queso azul (青かびチーズ) です。全部、赤を旨くしてくれるお供。

写真に写っていない皿の向こう側はサラダで、コレだけは赤の敵ですが、例の生食用オリーブ油を色々かけて食べると、まあ、何とか許せるか、と言うところまで持ち直します。どうしてもダメだったらビーノが終わってから最後に食べりゃいい。

私達はいわゆるゲテモノ食いではありません。このアロス・ネグロも次のレシピを見れば、ナンのコターないごくおとなしいタダの洋風オジヤです。しいて言えばイカ墨の色とブルー・チーズがクセモノと言えバクセモノ、ぐらいのモンです。

ではその作り方。フライパン（二人前なら24センチ位が適当）にオリーブ油少々でタマネギのみじん切りを良く炒めます。イヤでなければニンニクのみじん切りも。種抜きトマトのざく切りを加えて更に炒めます。スープの素を水と白ワイン2：1位の割り合いで溶いて、お米の量の2倍入れます。スープの素は何でもいいんですが、できれば魚介類のスープがいいでしょう。なければ鶏がらスープだってOKです。アレ、なんだか聞いたことあるような・・・、と思うでしょ？ そうです、パスタのパエリャ、フデウア、あの麺パエの作り方と基本的には同じです。だってこれも同じくパエリャ「らしきもの」ですからね。

また、おコトワリですが、これは正式なレシピではありませんよ。あくまで自己流、試行錯誤の末、我が家で勝手に行き着いた方法で、今なお発展途上です。

エーッと、スープまではOKですね？ 次がちょっとしたポイントです。

スープに加える香辛料。パエリャの素、またはもっとズバリ、アロス・ネグロの素、みたいなものが見つければ一番手っ取り早い。ナンでもあるニッポン、多分どっかのデパ地下か「高級」スーパーを丹念に探せば見つかるかも知れません。「高級店」で買ったって、こんなもの目が飛び出るほどのものではありません。

どうしても、見つからない？ でもあきらめることはありませんよ。日本で出版されている膨大な量の料理関係の本、その多くに必ずパエリャの作り方は載っていて、そこには事細かに香辛料の処方が出ている筈です。

アロス・ネグロは基本的にパエリャと考えていいですから、乱暴に言ってしまえば、魚介のパエリャにイカ墨を加えればOKなんです。

香辛料は、大雑把に言えば、まず塩・胡椒。クローブとサフランをホンの少々、これでぐっとソレらしくなりますが、くどくならない程度に。過ぎたるはナンとやらですからくれぐれも入れすぎないように・・・。そして決め手はイカ墨。

日本では、私達の知る限り、イカ墨だけ単独で売っているのは見たことはありません。その代わり各食品メーカーがイカ墨パスタ用などのレトルトのソースを発売していると思います。コレを上手に利用するのも結構。試験じゃないんだからカンニングにはなりません。私達が気に入っていたのは、神奈川県だけのものかどうか良く知りませんが、生活クラブ（通称デポ）、というところで売っていたイカ墨ソースの缶詰。

コレは上出来のモノでした。そういうイイものが見つければ、もう殆ど成功です。メーカー名は忘れてしまいましたが類似のものは沢山あると思います。

市販のソースを使う場合は成分表をよく読んで自分で加える香辛料がダブらないように気をつけてください。

あとは米を加えて煮込むと言うか炊き上げるだけ。硬めのオジヤ、または柔らかめのご飯風にできれば上々です。蓋をするかしないか迷うところですが、本来、パエリヤは蓋をしないらしい。ウチでは米を入れた直後は蓋をしています。炊き上がる前に蓋を取ってお好みによってケソ・アスールを散らします。ゴルゴンゾーラでもロックフォールでもスティルトンでもダナ・ブルーでも其の他なんでもアリ。ウチではこういう料理にはゴルゴン、あまりショッパくないのと溶け具合が気に入ってます。

今までにソトで食べたものはいずれもやや生臭みがありました。原因は一緒に炊き込んである烏賊の切り身やムキエビのセイだと思いますが、要するに余りそういう微妙なところに頓着しない料理人が多いからでしょう。客のほうもね・・・。

私達は烏賊やエビに火を通したときの匂いが余り好きではないので、あえて具は何も入れません。魚や烏賊・エビを入れると、また一味違うでしょうがそこはお好み下さい。生臭みを取るためには、あらかじめサッと焼くとか茹でるとかしてからの方がいいんじゃないでしょうか？ ウチの飾りはコリアンダーかパセリだけ。

これもフデウアと同じくオコゲがおいしい。フデウアのと看言うのを忘れましたが、最終段階で、醤油をちよっぴりフライパンのふちに回しかけると、いいオコゲができます。ちよっぴりですよ。「醤油は少しだけ」と強調するのは醤油そのものはビーノに合わないと思っているからです。ヤッパリ和食でビーノは無理かな？

烏賊ワタを加えたらさぞコクがでて旨いでしょうがクドクなる恐れも・・・。

アア、ついでに付け加えますが、先々週のトルティーヤ。これはイモ自体が旨くないと、どうにもなりません。出来上がりがベチャッとなってしまいます。くれぐれもホックリしたいいイモを使ってください。概して寒いとこで取れたジャガイモが美味しいみたいですね。卵は地卵なんていう高いものでなくても大丈夫。



イカ墨の話から、突然墨イカに飛びますが、また、やりました。今度はNのお手柄。先週末、例の膝下水中散歩をしていたら、急にNがジャブジャブと走り出しました。

そして、モノも言わずにムンズと片手キャッチ。

アッ、あそこにナンカ、とかじゃなくいきなりバシャバシャですからね、いかに食い意地が張っているかということ。周りにはカナリの人がいましたから、みんなビック

リ。唾然としてましたねー。とにかく即帰宅、で、料理開始。

今度は例の釣師もいなくてこの通り2本の長い足も健在。但し、こいつ墨イカのクセに墨袋は殆ど空で、到底アロス・ネグロの材料になりそうなものではありませんでし

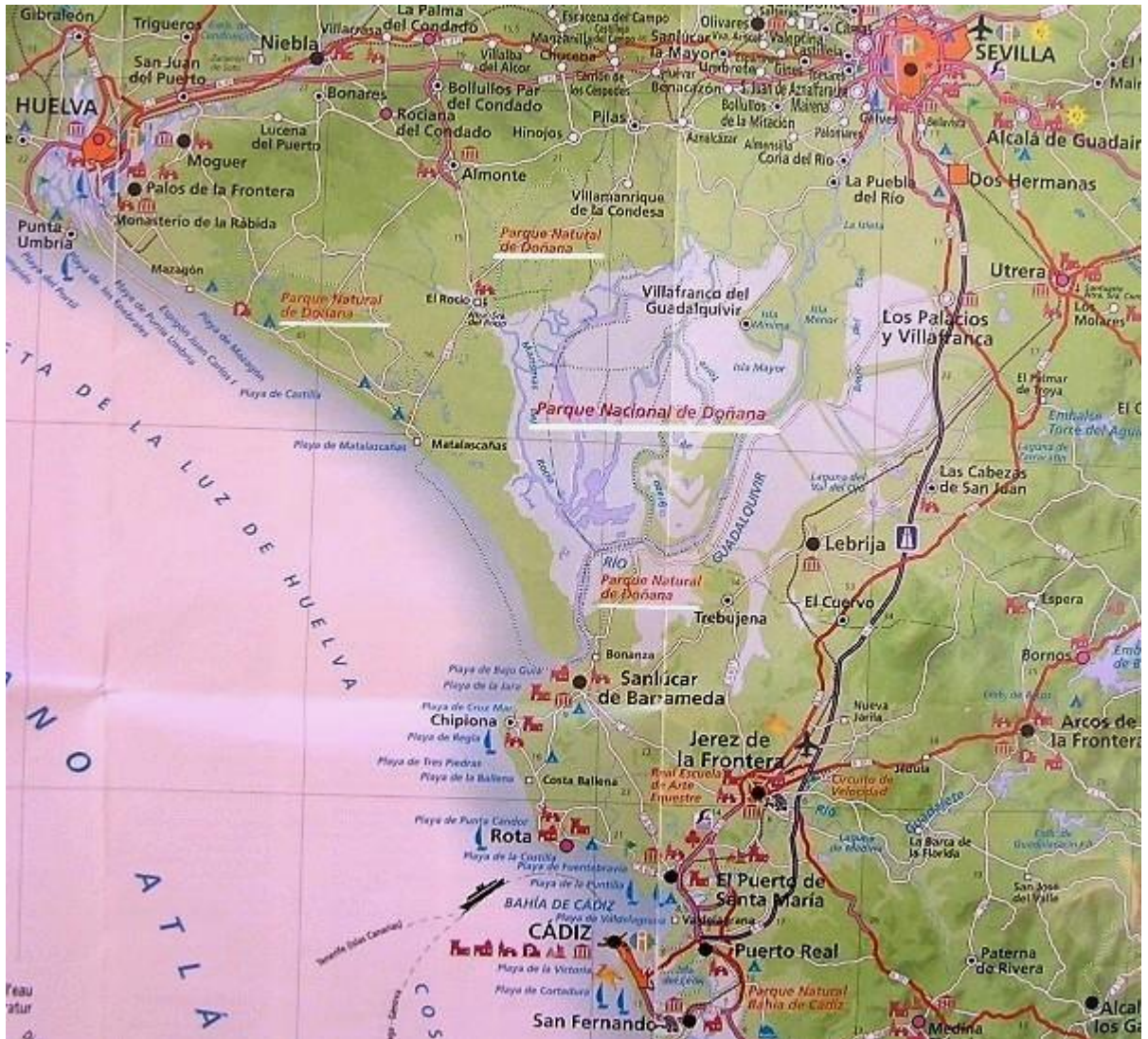
た。Nにつかまるまでに既に墨は吹きつくしていたんでしょね。

まあ、おかげで又新鮮な烏賊刺しと、ゲソのバタ焼きにありつきました。今度のはワタも少し入っていたので、それもまぶして、ウン、ウンマイ。チョコビットだからこ

そ、なお旨い。セルベサも旨い、最高のコミーダ（昼食）。

数日後、例の釣師に浜で会いました。アレからまたチョコを捕ったヨ、と言うと、ワーッハッハー、そりゃ素晴らしい、俺の釣よりよっぽどいいね、ダト。***

「ドニャーナ国立公園・I」の巻



スペイン語ではパルケ・ナショナル・デ・ドニャーナ Parque Nacional de Doñana
と言います。地図のほぼ中央にその綴りの赤字がありますね。チョット見にくいですが、その回りに Parque Natural de Doñana パルケ・ナツラール・デ・ドニャーナと
いうのが三箇所、いずれも白のアンダーラインを引いておきました。

パルケ・ナショナルとパルケ・ナツラールの違いはその区域内での規制の厳しさにあるようです。日本の国立公園や国定公園より厳しいのかも知れません。



今日はこの公園内の遊覧船のお話です。出発点は図の下辺中央のサンルーカルデ・バラメーダ Sanlúcar de Barrameda。カアディスからそこまではバスで約1時間半の行程、先週紹介したサンタ・マリアを通過して行きます。

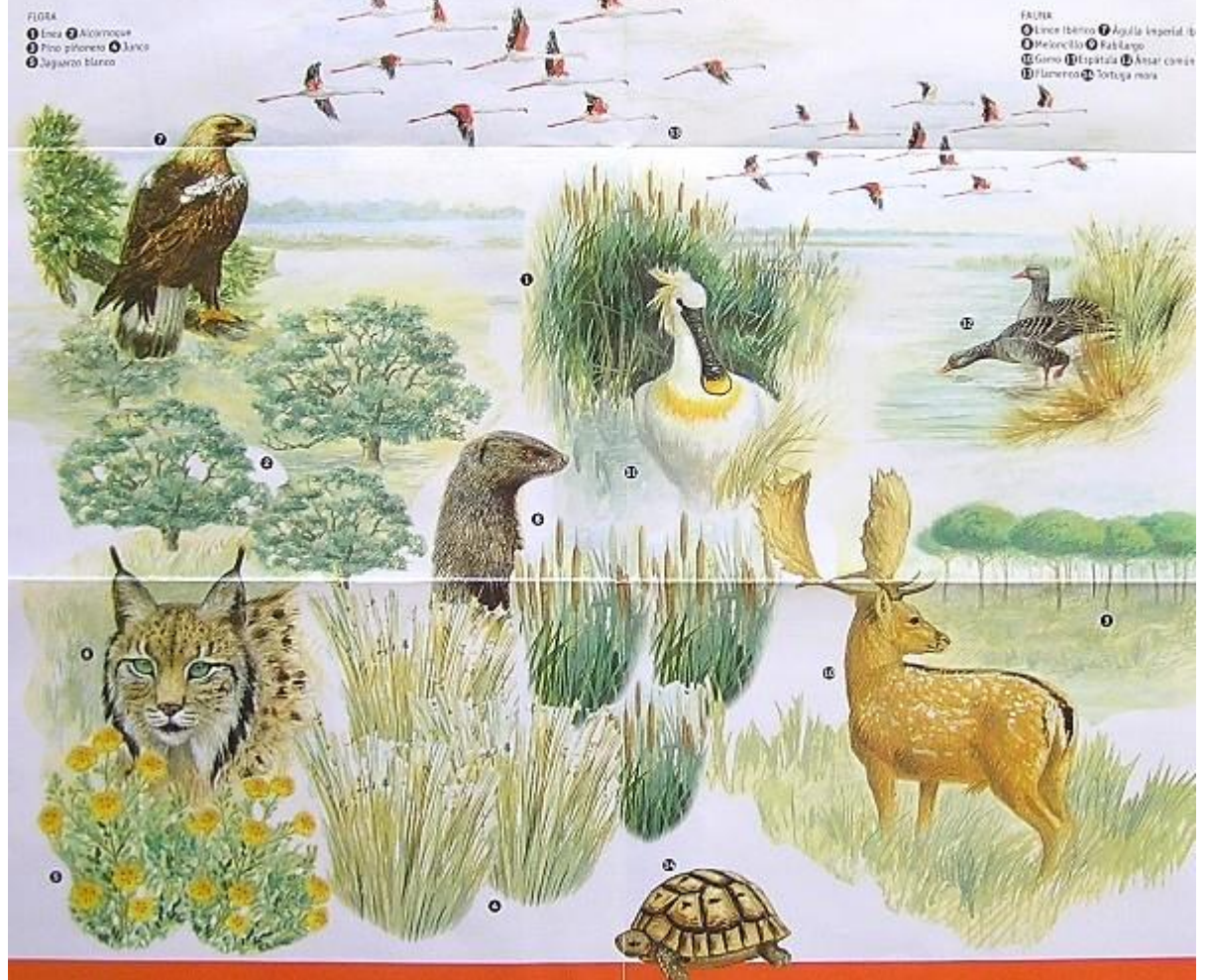
中央に大きな河がありますね。これはガダルキビール河 Rio Guadalquivir でセビージャ迄3千トンクラスの船なら廻れるのです。サンルーカルと言うところは航海時代、マゼランの世界周航やコロンブスの三回目の航海もここから出発したという歴史に残る町ですがそのことは、またいずれ・・・。

今日の私達の「探検航海」はそのサンルーカルの町から新世界に向けてではなく河の上流へ向かう黄色の線です。上流に向かって左手が国立公園 Parque Nacional、右手が自然公園 Parque Natural です。左手、国立公園側はお隣のウエルバ県 Huelva、右手はカアディス県です。また黄色の線の終わった少し上流に小さな支流の合流点がありますが、その上流の薄茶の部分はセビージャ県です。

結局この公園全体は三県にまたがっていることになります。勿論メインはウエルバ県側の国立公園です。

Las aves se distribuyen en función de la distancia a que se encuentran afectados, entre los que domina el Jaguarón, con gran variedad de especies más secas y pobres. El norte negro, por su parte, prefiere las zonas más húmedas y más altas, donde se encuentran las mejores condiciones para asentarse. En la zona de las lagunas, las aves encuentran condiciones óptimas para asentarse. El Parque está ocupado por el Pinar del Faro, un bosque de pinos piñoneros. El aporte de humedad de los vientos oceánicos. Esto favorece la existencia de plantas y palmitos. La Marisma está poblada por diversas asociaciones en su mayor parte, condicionada por la microtopografía. Las plantas dominantes son como diversas especies de aljibe en las zonas más altas y tipos de plantas resistentes se aferran sobre las costas de los médanos, mientras que sobreviven cerca de la costa y bosques de pinos hacia el interior.

La fauna. Desde la antigüedad, las marismas de Doñana son conocida acuden a ellas aves del norte y centro de Europa, buscando refugio contra de gansos, cecogas raras, patos, cacahos, ánades salvados y silbidos muchos años el medio millón de individuos. En primavera se reproducen garza Imperial, la espátula, el fregato caribáico, la cigüeña, la anca de focha común, ánade real y fregato, patos raras, etc. Los campos de la marisma, el alcornoque y el corsejo, y con el su corte de predadores, el tiene en Doñana una de sus principales poblaciones, entrada en esta la específico. En cuanto al águila Imperial ibérica, el Parque ha sostenido en la zona se dan altas concentraciones de fauna que acuden atraídas por verde. En esta zona se encuentran grandes alcazarques en los que se asientan colonias de garzas, cecogas, espátulas, cigüeñas, martinetes, ...



- FLORA**
- 1 Lince
 - 2 Alcazarque
 - 3 Pino piñonero
 - 4 Jaguarón blanco

- FALTA**
- 1 Lince ibérico
 - 2 Águila Imperial Ibérica
 - 3 Micoletto
 - 4 Patibajo
 - 5 Ganso
 - 6 Espátula
 - 7 Anca común
 - 8 Flamenco
 - 9 Tortuga marina

これはこの国立公園で見ることができる代表的な動物です。手元の「地球の歩き方」によると鳥類125種、哺乳類28種、爬虫類18種、両生類11種が「見れる」としていますが、公園のHPでは250種以上が「生息している」として、大きな開きがあります。いることは分かっているも見れないものもあり、今もなお研究中でもあるということなのか？ HPの資料は、虫類も含めて、なのかもしれません。ヨーロッパではもっとも貴重な湿地帯なのだそうで、1994年にはユネスコの世界遺産に登録されています。

さて、今日は珍しい動物とどのくらい出会えるか？ 何しろ動物園じゃありませんから、見れる見れないは「運」次第です。呼び物は左下の Lince ibérico リンセ・イベリコというオオヤマネコの一種、それに右下の Gamo ガモという鹿の一種らしい。



この日、私達は久しぶりの6時起き。バスに乗り込んだ7時15分にもマダ真っ暗で8時16分ににやっと日の出です。この一瞬前には旭日旗みたいにシマシマになっていたのに、モタモタとカメラを出している間にシャッター・チャンスを見失いました。

バスはサンタ・マリーアからサンルーカルに向かう田園地帯を走っていきます。あちこちで風力発電のプロペラが回っています。この国は設備投資と管理をキチンとやれば風力発電とソーラー発電と既存の水力発電だけで十分まかなえるのではないかと原子力発電などに頼ろうとせずそういう方向に行ってもらいたいものです。

船の切符を売るサンルーカルのビジター・センターに着いたのは9時少し前、当然事務所はまだ開いていません。入り口で暫く待っていましたが、6～7人のスペインの人たちも待っていました。船の出発時間は10時ですが私達はカアディスからのバスがコレしかなかったのが仕方がなかったのです。それにしても、みんな随分早くから待ってるんだなと思いました。9時15分、やっとドアが中から開くと、ナーンだ

私達以外は全部従業員でした。裏口の鍵を持っている人が遅刻したんですね。この船に乗るには予約が必要だと聞いていたので、HPに出ていた予約メール受付にメールを入れました。予約確認メールをすぐに送るからというメッセージは見れましたが、ソレっきり。だから確認が取れないままカウンターに行ったんですが、そのことを説明しても特にソレに対しては返事がなく、こちらの名前と国籍と人数を確認しただけですぐ切符を出してくれました。確認メールの送信を忘れたみたいですね。

ま、遅刻もワスレタもよくあるコト、朝っぱらからユメ怒っちゃいけない。



絵タイルがしゃれているビジター・センター。Fabrica de Hielo とは製氷工場、それを改装したんでしょうね。切符を貰って栈橋に行くと、月は東に、ではなく西の空に残っていました。月の下が公園遊覧船 Real Fernanndo レアル・フェルナンド号。





10時10数分過ぎ出発。10数分しか遅れてないんだから立派な「定刻」です。船はこんな景色を左舷に見ながら上流に進みます。運がよければ猪や鹿が岸辺にいるのが見えるそうです。鹿はちらりと見えて、乗客はワッーっと沸きましたが、写真は撮れませんでした。この日本の萱葺き屋根みたいな家は、ここが国立公園に指定されて色々と規制がしかれる前、この地に生活していた人たちの家だそうです。もともとは王族の狩猟地だったのだそうですが、ここに生活していた人たちは、牧畜・漁業・製材・製塩・炭焼き・松脂製造などに従事していたとのこと。現在もそのうち数家族は先住権を認められているそうですが、電気もない水道もない、商店や学校など勿論ないところでは現代人は住めませんね。だから、いまは優雅に休暇を過ごすため位にしか来ないようです。電力はソーラーでまかなうそうです。また、ドニャーナ Doñana という名前の由来は、この辺の支配者だった公爵の夫人の名前ドーニャ・アナ Doña Ana が縮まったもので、彼女は遺言でその狩猟地の森に自らの遺体を葬らせたのだそうです。その森が今の国立公園内にあるんですね。どうやら、夏場のここは動物を見るには余りいい時期ではないらしい。



サギ2種。何かを見張っているのか、じっと動かず。餌は足元にいるんだろうに。



最初の上陸地点で見たシカ2頭。呼び物のひとつは見れたものの、後にも先にも四ッ足はコレだけ。大勢の見物客の前にそうそう野生動物が姿を現すわけでもないですね。このシカはきっと見物客の機嫌取りに餌付けでもされていたに違いない。満腹して昼寝でもしようかというスタイルです。角は立派、立ち姿を見たかった。

船で来ると、2箇所設けてある上陸地点で最初は1時間、次は30分位、ガイド嬢に案内されて公園内を歩きますが、その間に野生動物と出会える可能性はソウ多くないと思います。ここへ来てから知ったのは公園内のツアー・バスの有ること。次の機会にはそれに乗ってみたい。そのほうが公園内にいる時間ももっと長いでしょう。



第一上陸地点で客が公園内を散策している間栈橋で待機のリアル・フェルナンド号。



散策路はこのようにボードウォークになっています。蚊の猛攻には参りました。



船の着いていた栈橋の下の干潟は蟹のテリトリー。有明海のシオマネキに似ていますが同種かどうか？ 土地の人は右のオスの鉗だけ取って食べるのだそうです。蟹を殺さず、鉗だけ取ればすぐ再生するのだそうです。



さらに上流の第二上陸点に向かいます。どうです結構な大河でしょう？



第二上陸点へ行く途中見た鷲2種。明らかに違う種に見えますがガイドのセニョリータはアギラ Aguila とだけ……。アギラは鷲ですが、辞書では敏腕家・やり手・切れ者の意味でもあると。いかにも、ですが中米では詐欺師・ペテン師とも……。



第二の上陸地点は国立公園の対岸、カアディス県側で、こちらはパルケ・ナツラール Pparque Natural 要するに諸々の規制がゆるいところ、そのセイか、それとも先住者の特権か、製塩工場などが操業しているし、エビ漁船などを舫ってあるところも多くありました。この辺は「河」と言っても汽水域で海水と清水が往ったり来たりです。

だから、エビも沢山取れるのでしょうし海鳥も多く飛んでくるのです。

ここへ来る途中の船上で、船内アナウンスのなかでフラメンコ、フラメンコと繰り返し聞こえたので、エーッ、こんなところでまでフラメンコの公演があるのか、と半ば

感心、半ばいぶかっていました。

上陸してから、ガイド嬢の肉声で説明を改めて聞いて、ああ、そーか、フラミンゴのことを言ってたんだ、と判ったシマツ。スピーカーを通した声は聞きにくい上、久し

振りのエンジンの騒音で聞き取れなかった、と、コレは言い訳。

ガイドのセニョリータによればここではフラメンコ flamenco=フラミンゴがよく見れる、ということでしたが、結局この日は空振りでした。



手前に見えるのはシグエニャ・ブランカ sigüeña blanca というコウノトリの一種。

上の2枚の写真の水面はガダルキビールの本流ではなく、河口域一帯に広がる湿地帯の中に網の目のように入り組んだ潮溜まりです。

高潮時に水没する部分までは別として、今年の長い日照り続きで、湿地帯でも水面に隠れないところは乾燥しきっていて、歩くと土ぼこりが舞うほどでした。何しろもう

6ヶ月以上雨が降っていませんからね。

コレではこの水鳥の楽園も決して住み易くないのでしょう。フラメンコがいなかったのもそういうことが影響しているのかも知れません。

これだけ雨が降らないと、潮溜まりの塩分濃度はどんどん高まって製塩にはもってこないなのでしょう、こんな風に大きな塩の山ができていました。天候の異変は一方で泣

く人がいれば他方では笑う人あり。勿論、私達は農作物高騰で泣く方。***
