

Horse Brain, Human Brain』（ジャネット・L・ジョーンズ著）この本には馬の脳の仕組みがどれほど繊細で感受性に富んだ生き物かが、神経科学の視点から解説されています。馬は「群れで生きる草食動物」として外敵を素早く察知し、生き延びてきました。そのため私たち人間のちょっとした表情の変化や呼吸のリズムさえも、驚くほど敏感に感じ取ります。

# 紅葉台



## 深澤浩子さんとしづかちゃん



紅葉台には、いろんな方がいます。単身カナダに行き20年間暮らした深澤さん。いまは紅葉台の住人ですが、その半生はとても興味深いものがあります。

何せ馬が大好きで子供のころから乗馬をしていました。カナダに行ったのも馬を飼ってみたいとの夢を実現するためでした。馬は日本で犬を買うより安く買えるという話にびっくりしました。カナダの人たちは馬を飼う人たちが多く、家も庭も広く大きいのだそうです。「日本は馬を大切にしていない」と言います。例えば、乗馬の時に鞍を乗せて人が乗るのですが、何の練習もなく初心者が鞍を乗せるため、馬の背中が切れて傷が大きく開き、その痛みで脚を引きながら走らされています。それがもとで病気になって死んでしまうのだそうです。カナダでは、馬に怪我をさせないよう初心者には鞍の掛け方を何度も練習をさせ、初めて乗馬できます。カナダは生き物の保護意識が高く、とても大切にしています。熊も人の共存が出来るようにと政府も取り組んでいますが、最近日本では熊をすぐに殺してしまうことに心を痛めています。海外ではアニマルウェルフェアや動物保護がもっと浸透していると言います。ビーガン（菜食主義）の人が増えているのもそのためのようです。



また、カナでは、オオカミ3頭、猫1匹を飼っていました。広い草原を散歩するのが日課で自分の思い描いていた生活でした。その後、現地の大学と大学院に行き、資格を取り日本語を教える講師になりました。日本には10年ほど前に帰ってきました。紅葉台はカナダに似て自然が豊かで気に入ったのだそうです。日本では英語を活かした企業向けのコンサルタントをし、英語の翻訳や地域でも英語のサロンを開たりしていました。私は英会話教室で深澤さんを知りました。

今は、それまでの仕事を辞め、You-tubeで自分の作曲した曲と歌を配信しています。若いころからバンドを組んで歌を楽しんでいたそうです。また、娘さんの「しづかちゃん」は海外からの旅行客から大人気になっているYou-tube番組「Japan by food」のレポーターをしています。日本全国の観光地やホテル、名所、グルメ等を紹介しています。海外の人はしづかちゃんをよく知っていて有名なのだそうです。ドラえもんの中に出てくるしづかちゃんの名前が良く知られているからだそうです。

紅葉台新聞は、「高尾フモト同盟」のHPに公開されています。高尾の情報や働く人たちが紹介されています。興味を持った方は、覗いてみてください。また、皆様からの情報や投稿もお待ちしています。

# 新聞

第212号

2025年

12月13日

発行人：関谷 孝



海外でもドラえもんの人気があります。とても素敵な女性で10万人フォロワーがいる超有名人。英語と日本語を使えるので大活躍しています。皆さんも良かったら右記のQRコードから見て「いいね」を押してみると嬉しいと話していました。紅葉台にはいろんな人がいて話してみると面白いですね。（QRコード上 しづかちゃん・下 深澤浩子さん）

## 柏谷和夫の観察日記



前日に続いて市川市の大町自然観察園の一コマです。エゴの実を食べるヤマガラです。ヤマガラはシジュウカラの仲間、この鳥の大好物はエゴの実です。エゴの実には毒があり、この実を川に流すと魚が腹を上に向けて浮かんでくると言われています。しかし、ヤマガラはこの実に対して解毒機能を持っているので、一人占め。今食べるだけでなく、冬に備えた貯蓄と言って実を地面や樹の幹に隠す（蓄える）行動も観察できます。

## 地元民に愛される 山中亭



八王子市門田町にある「山中亭」は、八王子市民が選ぶ「お店大賞」がスタートした際、真っ先に選ばれた有名店です。代表シェフの山中さんの修行のスタートは和食でしたが、山中さんの実家が精肉店だった

ということでフレンチの道へ進みました。フレンチベースのしっかりした料理です。思っていたよりカジュアルなお店。店内は木のぬくもりが感じられとても落ち着いた空間が広がっています。料理とサービスでこの価格。リピーターが多いです。「皆さんの笑顔とお客様に満足していただけたなら、良い素材選びや手間ひまは問わない」と言うサービス精神が料理に現れています。魚肉の厳選素材と手間ひまかけたソースなどを使ったコース料理が中心。生ハムの前菜付き中コースや魚と肉を楽しめる山コースも人気です。ランチセットはサラダまたはデザート付きで約1500円位。メイン料理によって値段は変わりますが、サラダとデザートの両方つけることもできます。ちなみにフランスパンとデザートのケーキは高専通りの人気店ファリーヌさんによる特製。一品料理、ワイン、ノンアルコールカクテルなどその他のメニューも豊富です。お祝い・法事に人気のスペシャルコースもあります。テイクアウトも出来ます。一度行ってみるとリピーターになるのも良く分かります。（定休日：火水曜日）