

鳥のクチバシについて

今年は酉年です。鳥には歯がありません！代わりにクチバシを上手に使います。クチバシといっても、種類によって大きく異なります。今回はいくつかの鳥のくちばしの特徴をご紹介します。

キツツキ



硬く鋭く上がったクチバシで木の幹に穴をあけ、奥にひそんだ虫を長い舌で捕まえます。舌の先にはモリ状のギザギザがつき、昆虫を引っかけて穴から引きずり出して食べるそうです。食べ物に応じて舌が変化します。巣穴を作るときも利用します。

これは“ノミ”の役割をしています。



ペリカン



クチバシを水中につけ、水と食物丸ごとを網ですくうように一緒に入れ、クチバシのふちにあるフィルター役をする毛のような組織で水を外に出し食べ物だけを残して食べます。

これは“バケツ”の役割をしています。



インコ



強力な鋭いクチバシで硬い木の実も簡単に割り、中身を食べることができます。

これは“ペンチ”の役割をしています。

多くのインコは年に数回、クチバシの先端が2~3ミリくらい削れます。餌を食べているときに折れたり、自分でクチバシをこすって調整したりします。

ペンギン



ふちがナイフのように鋭いクチバシと、可愛い見た目とは違い口の中は上あごと舌に剣山のような無数の突起があり、魚をすばやく挟みつけて捕らえ、頭から丸飲みします。

これは“ニッパー”の役割をしています。



参考:「おもしろ歯学 トリのクチバシと食べ物」「マリンワールド海の中道海洋生態科学館」HPより



「節分の日」の巻

節分といえば「豆まき・いわし・恵方巻」が風習になっていますね。「豆まき」はこれからの一年の鬼(邪気)を払い、家族の無病息災を願う意味があります。「いわし」は焼いたときの臭いを鬼が嫌うことから、鬼(邪気)を寄せ付けないという意味があるそうです。「恵方巻」は願い事をしながら食べると願い事がかなうと言われていますが、これは大阪のお寿司屋さんたちが広げたと言われ、昔からの伝統ではないそうです。



お口と体の雑学クイズ

- 食べ方によっては体を冷やしてしまう食べ物は？
A. ショウガ B. ネギ C. ニンニク
 - 歯周病菌、むし歯菌の抑制に効果があると言われている乳酸菌は？
A. L6480 B. L418 C. L8020
 - 風邪の予防に有効なアロマオイルは？
A. ティーツリー B. ラベンダー C. ゼラニウム
- (インターネット他、参考) ※ 答え:(1)A (2)C (3)A