馬先生直伝!!

Let's keep your horses GOOD HEALTH

正しい馬の飼い方

by Dr.KAMIDE

南相馬市在住の馬専門の獣医師、上手健太郎さんが、馬を健康に保つための栄養学や健康法を、最新の研究も参考にしながら、分かりやすく伝えていきます。

第四回：馬の性質

馬の生態と飼育について

馬は世界中で250種類以上が確認されています。古くから人間の仕事を助け、車や農業用重機がなかった時代には、とくになくてはならない存在として活躍してきました。

しかし、馬が使われる機会は、戦後になり車や重機の生産量が増えると共に減少。馬の数も減っていき、現在の日本では、サラブレッド種において年間生産頭数は7000頭前後となっています。

馬の特徴のひとつに、ウサギと共通する盲腸発酵動物であることが挙げられます。人が消化できない草（繊維質）を、盲腸に棲む微生物の力により分解しエネルギーに変えることができるのです。また、野生においては、草食動物であるがゆえに、常に肉食動物から襲われる危険がありました。そのため、立ったまま睡眠をとったり、睡眠時間を少なくして、肉食動物から身を守る習性になっていると考えられています。この本能ともいえる習性は、人間に飼育されるようになってからも残っています。

鳴き声を使い分けての意思表示や、耳の位置や動きによる感情表現も馬の特徴です。馬の気持ちを知って、接する時のヒントにしてみてください。

鳴き声から分かること

「ヒヒーン」

頭の位置は低く、大きい声で長く鳴くのが特徴です。この鳴き声は、仲間に向かって呼びかける時や、自分の存在を他者にアピールする際に用いられます。

「キュイーン」

頭の位置は高く、一般的には前述した「ヒヒーン」よりも高い声で鳴きます。この鳴き方をするのは、威嚇や警戒をしている時で、精神的に不安定であることを表します。

「ブルルッブルルッ」

鼻を鳴らすような鳴き声は、要求を意味し、給餌の際や催促する際に、聞かれる鳴き方です。

馬の耳の位置から分かること

馬は虫を払うための皮筋（体幹皮筋）が発達していて、耳周りの筋肉もそれに伴って発達しています。結果、耳を前後左右に動かすことができます。

「耳を横に倒している」

馬がリラックスしていることを示します。一番落ち着いている状態と考えられ、馬自身、周囲の状況を把握しやすい状態です。

「耳を前に向けている」

耳をしっかりと立て、前方に向けている時は、意識を集中させて音を聞いていることを示します。驚かさないように、そっと声をかけて触れ合うことが大切です。

「耳を後ろに倒している」

耳を後ろにグーッと倒している時は、怒って不快感を表している時なので、安易に近づいて触らないよう気をつけることが大切です。

「左右の耳をばらばらに動かしている」

左右の耳がぐるぐるとばらばらに動いている時は、不安になり警戒している時と考えられます。

上手健太郎

かみで・けんたろう

兵庫県明石市出身。高校進学から県外へ出て、高知県、ニュージーランド、大分県、北海道と住まいを移す。仕事の転勤で宮城県山元町へ来てから、古くから馬文化が残る南相馬市に興味を持ち、移住。馬はもちろん、小さな動物も好きで診ている。

上手先生の好きなおやつ | 差し入れにていただくケーキがとてもおいしく、ありがたく頂戴しています。大の甘党ですので、食べすぎないよう控えめにしていますが、コーヒーとケーキが何より診療の合間の癒しになっています。

今宵の一杯

Bar Wizard マスターの

メカニックハイボール

カクテルの全国大会で優勝経験を持つ、バーテンダー草野聡さん。彼が営む「Bar Wizard」から、季節に合ったおすすめの一杯をお届けします。

福島ロボットテストフィールド（通称：ロボテス）を盛り上げようと、市内の飲食店がコラボメニューを開発。メカニックハイボールもそのひとつで、仲間の店でも出していますよ。そうと知って、ロボテスの関係者の方々が飲みに来てくれるのは嬉しいです。「メーカーズマーク」の「メカ」、「トニックウォーター」の「ニック」の語呂合わせですが、ウイスキーとオレンジの相性がよく、フルーティーな飲み心地です。ハイボールに苦手意識がある人にこそ試してみてほしいですね。

用意するもの

- メーカーズマーク（ウイスキー）30㎖
- トニックウォーター　適量
- オレンジ　1/8カット
- 氷　適量

〈ノンアルコールの場合〉

- オレンジ　1/4カット
- トニックウォーター（またはジンジャーエール）適量

作り方

1. カットしたオレンジをグラスに入れ、オレンジが浮かないように氷を組む。
2. メーカーズマークを入れ、トニックウォーターで満たす。
3. オレンジを軽く潰しながら全体を混ぜる。

ポイント

- オレンジを潰す加減でアルコール感に変化を出せるので、フルーティーに仕上てる時は強めに潰すと良い。
- 発泡感を楽しみたい場合はウイスキーを冷凍庫でしっかり冷やす。
- ノンアルコールの場合も基本的には同じ手順だが、あえてオレンジを潰さず見た目で楽しむのもおすすめ。

Bar Wizard

〒975-0004
原町区旭町1-18
TEL：0244-26-3980
LUNCH 11:30～14:00／
BAR 18:00～24:00

草野 聡

くさの・さとし

南相馬市出身。茨城県土浦市にあった「Bar Wizard」にて修行後、原町屋台村広場で「カクテル屋チョイス」を開店。2010年12月に「Bar Wizard」をオープン。2018年、「第45回全国バーテンダー技能競技大会」創作部門で１位。

草野さんの好きなおやつ | 小豆が好きなので、夏にアイスまんじゅうをよく食べます。ウイスキーは意外とあんこと合うので羊羹をつまみにするのもいいですよ。