



FAX COVER LETTER

財団法人

日本モンキーセンター

学芸員 赤見理恵

送信先 報道各位

送信枚数 本紙を含めて 5枚

送信日 2013年 12月 13日

冬の風物詩「たき火にあたるサル」 今年も 12月22日(冬至)より開催します

師走に入り、なにかと忙しい季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか？

さて、今年も冬至より、冬の風物詩「たき火にあたるサル」を開催いたします。伊勢湾台風の年（1959年）から半世紀以上の伝統をもつ行事（由来は別紙参照）で、世界で唯一、火を全く恐れずに大きなたき火で暖をとるサルたちの姿が見られます。

また、14:00からの「ほかほかおイモタイム」では、たき火で焼いた焼いもを、まるで人間がするようなしぐさでほくほくと美味しそうにほおぼるサルたちの姿は、見ているだけでも心癒されます。さらにサルたちが焼いもを食べる様子をご覧いただいた後には、今年も蒸かしたてのおイモをお客様にもお配りいたします。

冬の風物詩「たき火にあたるサル」概要

■日程 2013年12月22日（日）冬至

～2014年2月28日（金）の毎日

※雨天決行、荒天時中止 ※12/31(火)、2/12(水)のみ休園

■場所 日本モンキーセンター内 モンキーバレイ

■時間 11:30～14:00

■ほかほかおイモタイム

14:00～おイモがなくなるまで

報道関係用 試し焼き

報道関係用に取材日を用意しております。本番と同様に、モンキーバレイ内でたき火をし、サルたちがあたる様子を撮影していただけます。

■日程 2013年12月19日（木）、20日（金）、21（土）

■時間 10:30～14:00

※本番同様、14:00から焼きものをサルたちに配り、お客様にも蒸したおイモをお召し上がりいただきます。

※前日までにご要望がありましたら、11:00頃にもサルたちに焼きものを配ることも可能です。

使用するサツマイモについて

モンキーセンターの全てのサルたちは、通常も、千葉県の契約農家から送られてくる良質のサツマイモを食べています。チバアズマやナルトキントキなどの品種で、和菓子材料にもなる超高級サツマイモです。

お客様用『おいも』は十分な数を用意いたします(最大 600 名分)。もちろん無料です。

追加情報：動物園スペシャル DAY！

遊園地が休園の日も、動物園は営業します！動物園を楽しむための特典いっぱい！

- ①入園料超割引♪
- ②駐車場無料♪
- ③冬の風物詩「たき火にあたるサル」は 12/22 以降毎日開催！

設定日：2013 年 12/11(水)～2014 年 2/27(木)の水・木

※遊園地が営業する 12/25(水)、26(木)、1/1(水)、2(木)を除く

※全園休園日の 12/31(火)、2/12(水)を除く

営業時間：11:00～16:00

おとな(中学生以上)	通常 1,600 円が 600 円
こども(2 才以上)	通常 800 円が 300 円
駐車料金(普通車)	12 月中旬～2 月は 500 円のところ 無料

※団体料金の設定はありません。

※路線バスは通常通り運行します。ご利用ください。

※動物園内の飲食店(モンキーバー)と売店(ミュージアムショップ)も営業いたします。(飲食店は 15:00 まで)

※遊園地も営業する 12/25(水)、26(木)、1/1(水)、2(木)は通常料金となります。

お問い合わせ先

財団法人日本モンキーセンター

〒484-0081 愛知県犬山市犬山官林 26

TEL : 0568-61-2327 FAX : 0568-62-6823 e-mail : info@j-monkey.jp

URL : <http://www.j-monkey.jp/>

本件担当：加藤章(園長)、高野智(主任学芸員)、江藤彩子(学芸員)、赤見理恵(学芸員)



雪景色を借景に、オレンジ色の炎が映えます。
サルたちは本当にすぐ近くまで、炎に近づきます



ほかほかおイモタイムでは、長い行列ができます。もちろん全員にお配りできます。

冬の風物詩 「たき火にあたるサル」について

1959年（昭和34年）の伊勢湾台風で倒木や家屋の残骸を、処分を兼ねて旧犬山野猿公苑（開苑期間：1957～1997）で職員が暖をとるためたき火をしたところ、少しずつサルが集まってきたことが始まりです。伊勢湾台風が産んだ冬の風物詩として今年で54年を迎えます。その後、「冬至」より翌年の2月末日（暖冬などにより変更あり）まで毎年続けております。また、余禄としてサツマイモを焼き、サルたちに寒い冬の午後の一時を幸福に浸ってもらっています。おきで2時間以上かけて焼かれる「焼イモ」の味は格別のようなのです。

ここで焼かれるおイモは千葉で丹精込めて作られたチバアズマやナルトキントキの超特級品のサイズ規格はずれで、高級和菓子の材料や川越の高級料亭の芋粥に用いられ、その味は天下一品です。静岡の高級青果店「紅光」が特別に21軒の専業農家と契約し、供給してくれるもので、市場にはほとんど出回ることがなく、一般には入手不可能なおいもです。同じおイモ（こちらは規格品）を来園者にも召し上がって頂きます（無料、最大600人分）。

海外ではニホンザルをミラクルモンキーと呼びます。これは北限のサル・スノーモンキー（青森県下北半島）、温泉につかるサル（長野県地獄谷）、イモを洗うサル（宮崎県幸島）とならんでたき火にあたるサル（愛知県犬山）をミラクルモンキーとして紹介しています。

たき火にあたるサルは、世界遺産の島、屋久島にのみ生息し、世界中で日本モンキーセンターだけが飼育展示する世界遺産のサル「ヤクニホンザル」で、およそ150頭がモンキーバレイで暮らしています。ニホンザルの亜種で、体格が2回りほど小さく全体にこじんまりとしたサルです。好奇心が強く、石打ちや雪団子作り、アイススケートなど次々に新しいことを編み出したいへん貴重な種でもあります。今年、ボスの交代があり、タイマツ（1999年4月27日生まれ）が第16代目のボスとなりました。

現地、屋久島では徐々に生息数が減りつつあり、急ぎ保護を必要とされています。日本モンキーセンターでは1957年（昭和32年）以来、9世代にわたってここ犬山で飼育され、多くの研究者の研究対象として、また観光資源として飼育を続けています。たき火にあたる行為は自然に発生したもので、他所ではニホンザルを用いて人為的に試みられていますが、9世代にわたって受け継がれたモンキーセンターのサルたちと同じようにはいかないようです。