

# ワンニャン 通信

2010 年  
2 月号



こんにちは まだまだ、寒い日が続きますね・・・。

犬も私も朝早起きするのがつらいこのごろです( \_ ; )

病院が新しくなって三ヶ月・・・。遅いようで早かった三ヶ月。まだまだ、新しい病院になれていない自分がいます。やっと慣れてきたのにとしたら全部が新しくなって少しパニックしてるところがあります。まだ、未熟者ですが、よろしくをお願いします。

今月紹介するのは犬の種類について・・・犬のことももっと知ろう！！  
犬は犬種によっていくつかのグループに分かれています。

## 1G(牧羊犬・牧畜犬)

(スイズ・キャトル・ドッグを除く)

人の手足になって羊の群れを誘導したり、牛などを町から町へと移動させたりするときのまとめ役として活躍。つまり運動量もそれなりに必要だということです。

シェパード、コリー、コーギーなど運動量の多いタイプ。



## 2G(使役犬)

マスティフなどに代表する闘犬や、体格の良い犬種。ネズミ狩りや家畜の番、警備に活躍。

日本からは堂々と土佐犬がエントリーしている。

ピンシャー、マスティフ、シュナウザー、土佐犬など

## 3G テリア

穴の中に住むキツネなど小型獣用の猟犬。体の小さい犬種が多くいかに家庭的な愛らしい外観をしている。

ヨークシャー・テリア、ウェスト・ハイランド・ホワイト・テリア、ブル・テリアなど



## 4G ダックス

地面の穴に住むアナグマや兎用の猟犬。

アナグマやアライグマの巣穴まで潜りこめるようにと短足につくられた。

## 5G 日本犬・スピッツ

シベリアンハスキーなどに見られるように、口吻(マズル)がとがっている感じが多いグループ。日本犬ほとんどがこのグループ。サリアンハスキー、秋田犬、柴犬、日本スピッツ、など



## 6G(嗅覚ハウンド)

セントハウンドは猟の運び屋。大きな吠声と優れた嗅覚で獲物を追う獣猟犬。地面に鼻をつけ、獲物のにおいをかぎわけながら獲物を追い詰める。

バセット・ハウンド、ビーグル、ダックスなど



## 7G ポインター・セッター

獣猟犬(ハウンド)に対して鳥猟犬(ガンドッグ)と呼ばれています。鳥を発見しその位置をハンターに知らせる動作ポイントやセッターによってポインターとセッターに分かれる。イングリッシュ・ポインター、アイリッシュ・セッター、ワイマナーなど

## 8G(鳥猟犬)

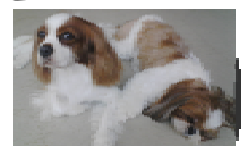
7G 以外の鳥猟犬。ハンターが鳥の猟をするときに、隠れている鳥を追い立てるフラッシング・ドッグや撃ち落としした獲物をハンターへ届けるレトリバー。水辺の鳥の狩猟を専門とするウォーター・ドッグに分かれる。アメリカン・コッカースパニエル、ゴールデン・レトリバー、ラブラドル・レトリバーなど

## 9G(愛玩犬)

抱き犬、お座敷犬とも呼ばれるように、室内で共に過ごすことや、やはり愛されるために生まれてきた容姿を保つため、一般的にトリミングなどの定期的なお手入れが必要。チワワ、マルチーズ、プードル、パグ、シーズーなど

## 10G(視覚ハウンド)

鋭い視覚とすばらしいスピードで遠方の獲物を相手が力尽きるまで追いつめる獣猟犬。空気抵抗を極力少なくするために、厚みのない引き締まった体や、風のような疾走力を可能にする骨格を持つ。ボクサー、サルキー、ワイパットなど



# 飼い主も食べれる犬ごはん



## 豆腐ステーキ

～野菜あんかけ～



## 材料

- 白身魚・・・90g
- ニンジン・・・12g
- 白菜・・・60g
- さやいんげん・・・3本
- シイタケ・・・1枚
- ショウガ・・・2/3片
- だし汁・・・90ml
- くず粉・・・3g
- 木綿豆腐（1丁＝300gの場合）・・・1/3丁
- 薄力粉・・・大さじ2/3
- ゴマ油・・・小さじ1




## 作り方



白身魚はゆでてから食べやすいようにほぐし、白菜、ニンジン、さやいんげんは細切りにし、ショウガはせん切り、シイタケは薄切りにする。





鍋にだし汁を温め、を加えて煮る。野菜に火が通ったら、水（小さじ1）で溶いたくず粉を加え、木べらでまぜ合わせながらとろみをつける。



木綿豆腐は1.5cmの厚さに切って水気をしっかりととり、薄力粉でまぶしてからごま油を熱したフライパンで焼く。



器にを盛りをかける。

**簡単！！サツマイモのパリパリチップス**

ワンちゃん用なので  
一切味付けはしてません。

・サツマイモ・・・200g

サツマイモは皮をむきそのままスライサーで薄切りにする。

鉄板に網を乗せてスライスしたサツマイモをならべて

150℃に熱したオーブンで30分焼く。

そのまま庫内で15分おき、余熱で乾燥させる。



チベタン・スパニエル