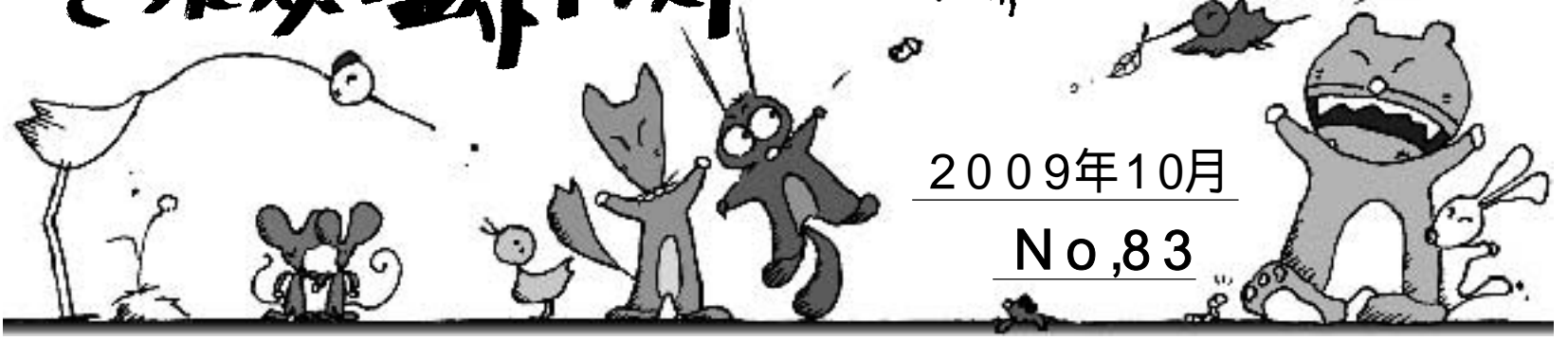


きりたんぼ湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2009年10月

No.83

い・る・ど・り 岬を巡る海鳥たち「エトピリカ」

いつ来るかは分からない。「1時間は待たなくちゃ」と言っても小さな翼で懸命に羽ばたき飛んで来るまで待てる人は多くない。アイヌ語で「美しい嘴」の意の名に恥じぬ姿を見るにはまず粘り。日本では絶滅危惧種の最高ランクになるほど少ない鳥なのだから。「南の鳥みたい」多くの人がそう言う。シンボルの赤い嘴だけではなく、仮面のような白い顔に金髪飾りの風貌は魅力的だ。

彼らの本来の住処はもっと北の千島やアリューシャンの島々で、霧多布は彼らの最南端の住処に過ぎない。「エトピリカは繁殖期以外には沖で過ごし陸には上がらない」と説明すると多くの方は驚く。だが潜り、餌となる小魚をとって、波間に浮き、眠ればすむことなのだ。

霧多布でエトピリカが見られるのは春から夏。アゼチの岬沖500mにある小島がその舞台となる。ここでは島や海上などにエトピリカを呼び寄せるデコイ（人形）が設置されているのだが、本物と誤認し喜び帰る人もいるらしい。幸せなのだからそれはそれでいいけれど。じつは過去には間近で見られる所もあったのだ。それが霧多布岬先端にある通称ピリカ岩と呼ばれる小さな島。ここでも去年からデコイによる呼び寄せが行われている。嬉しいことに今年は数回接近するのが目撃されたのだ。昔のようにふたたび肉眼で見られる夢が叶う日が来るかもしれない。飛ぶ人形はさすがに作りたくても作れない。飛んでいるエトピリカを見たら間違いなく本物。多めに喜んでくだされ。



左の二つはデコイで右は本物

文・写真：片岡 義廣
民宿えとぴりか村を営む。国設鳥獣保護区管理員。著書「エトピリカ」

浜中の文化遺産 第18回 ～琵琶瀬のエコツアー～

先日、琵琶瀬小学校の5・6年生が「琵琶瀬のエコツアー」を発表してくれました。約4ヶ月かけて琵琶瀬の魅力を発見し、その魅力を伝えるという総合学習の一環で行われたものです。

エコツアーは自然環境の素晴らしさだけでなく、文化遺産や人の生活の営みなどを盛り込みます。琵琶瀬の子どもたちは、4つのポイントに絞って魅力を紹介しました。それは、植物にかこまれた木道、琵琶瀬に 軒しかない昔の家、琵琶瀬しかない景色、琵琶瀬で一番高い景色の4つです。それを簡単に紹介します。

植物に囲まれた木道は琵琶瀬木道です。木道で見られる花の紹介と、ちょうどリンドウが見頃だったので、花の数を数えて進みました。木道の先端にある泥川では昔の子どもたちが遊んだことや、馬が川を渡って向こう岸に畑をつくっていたことを説明してくれました。

琵琶瀬に 軒しかない昔の家はアザラシの油が塗られた家です。昔の家は木で出来ていて、防腐剤代わりにアザラシの油を使ったことを説明してくれました。

琵琶瀬しかない景色は、琵琶瀬の町が一望できる高台です。昆布干しの風景を見ることができ、今の昆布は厚葉昆布で高級品だということや、昆布の採り方を説明してくれました。

琵琶瀬で一番高い景色は琵琶瀬展望台です。霧多布湿原や湿原に住む生き物の説明、海側には窓岩と呼ばれる岩があることを説明してくれました。

自分たちの住む町、琵琶瀬の魅力を発見し、文化遺産までも盛り込んだ内容は素晴らしかったです。体験から発せられる言葉は説得力があり、小学生とは思えないほどの名ガイドでした。（美奈）



はまなかグルメ 第18品 さんまのチーズ梅巻き

毎月湿原センターで開催しているワンデイシェフのレシピです。9月のワンデイシェフで初デビューしたこなの「さんまのチーズ梅巻き」

梅とチーズがさんまにあって、さっぱりと美味しくいただきました。ぜひご家庭でもお試しください。（美奈）



材料(4人分)

さんま：4尾
人参：4本(6～7mm角×10cm)
いんげん：4本 大葉：4枚 チーズ：40g 梅：2個
梅ドレッシングか梅じそドレッシング
すだちかレモン 塩・コショウ

作り方

さんまは頭を取り背割りにし、中骨を取り尾は残す。人参といんげんはサッと下ゆでしておく。さんまに塩・コショウを少々ふり、大葉を敷いた上に梅2分の1を均等におき、人参・いんげん・チーズを並べて巻く。尾はたてて楊枝でとめる。オープン250 予熱なしで20分焼く(焼く時間は各家庭のオープンに合わせて、フライパンでも可) 焼けたら3等分に切る。皿にドレッシングを敷き、尾の部分を上にして盛る。すだちかレモンを付け合せに。

レシピ提供
「こなの」
加藤千恵子さん