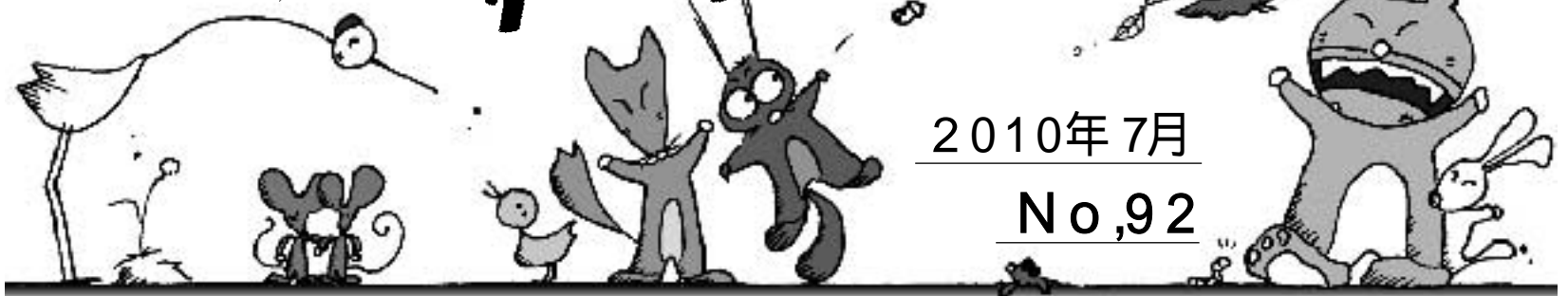


きりふ湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2010年7月

No.92

い・る・ど・り

試行錯誤

6月下旬に、ようやく暖かくなりました。暖かいというより、暑いといった方がピッタリですね。

湿原では、例年にも増してワタスゲの白さが目立ち、その中に咲くエゾカンゾウのオレンジ色やアヤメの青紫色などが一層引き立ちます。日ごとに木道を歩く旅行者の数も増え、観光シーズン到来という感じです。

この度、仲の浜周辺の湿原に、3カ所の緑色した囲いが設置されました。この周辺を通った人はすでに気が付いたかと思いますが、これは浜中町が3年間かけてエゾシカによるエゾカンゾウなどの食害調査を行うためのものです。囲うことで、囲っていないところとの差を確認し、どんな植物が食べられるのかななどを詳しく調べ、今後の対策に活かすとのこと。

私も少しだけ設置を手伝いました。それほど暑い日では無かったので、作業はスムーズに進み、半日で終了しましたが、役場職員の方々の手際良さには驚きました。

この調査が終了し、「花の湿原」と言われている霧多布湿原がいつまでもそう呼ばれるように、なんとか対策を考えたいものです。

(瓜田)



陽だまり

JICA&散布小

霧多布湿原トラストでは、世界各国からのJICA研修員受け入れを年に数回行っています。6月はインド・フィリピン・マレーシアから研修員がいらっしました。6月15日には、散布小3・4年生の皆さんと一緒に、湿原センターで行っている自然体験プログラムを研修の一環として体験していただきました。

当日はあいにくの雨模様でしたが「ヨモギ団子と笹茶づくり」をみんなで行いました。はじめはお互い自己紹介。子供たちは英語で自己紹介に挑戦。「My name is . . . I like . . .」と、自分の名前と好きなものを習字つきで紹介してくれました。

和気あいあいとした雰囲気の中で、ヨモギ団子を作る班、笹茶を作る班、団子を食べる楊枝を作る班に分かれて作業をしました。私はヨモギ団子の担当で、ヨモギをとった後団子作りをしました。はじめは丸い形の団子が、そのうち「サトナムさんの帽子のかたち！（インドのターバン）」と団子が帽子の形に変身。言葉が通じなくても、研修員も子供たちも楽しそうにしていました。

ヨモギ団子と笹茶と、素敵な木の楊枝が完成して、みんなでティータイム。はじめは少し緊張した顔の子供たちも、終わった後は生き活きと笑顔に満ち溢れていました。研修員の方にとっても良い経験となったようです。散布小の皆さん、ありがとうございました。

(美奈)



「陽だまり」では霧多布湿原センターの活動の様子を伝えていきます

はまなかグルメ

第27品

～アサリの南蛮蒸し～

レシピ提供
原進シェフ

アサリがおいしい季節になりましたね。浜中町で採れるアサリは大きくて、本州からいらっした方は「これ、アサリ？ハマグリみたいだね」と驚かれます。味もピカールの浜中産アサリを使っているレシピ、どうぞお試しください。

(美奈)



材料(四人分)

アサリ：12個
ほうれん草：1束
長ねぎ：1/2本
ショウガ：10g
たかの爪：1体分(輪切り)
サラダ油：大さじ3
日本酒：1/4カップ
濃口醤油：適量

作り方

アサリは砂出しをし、水で洗う。ほうれん草はゆでて水を切り、3cmの長さに切る。長ねぎは3cmの長さにしてせん切りにし、水にさらして水気をとる。ショウガは皮をむいて、みじん切りにする。フライパンにサラダ油、ショウガのみじん切り、たかの爪を入れて熱し、アサリをさっと炒める。日本酒を加えて蓋をし、アサリの口が開いたら取り出し、蒸し汁の味をみて濃口醤油を加える。にほうれん草と長ねぎを加えて、さっと煮て温め、アサリをもどしてからめ合わせて器に盛りつける。