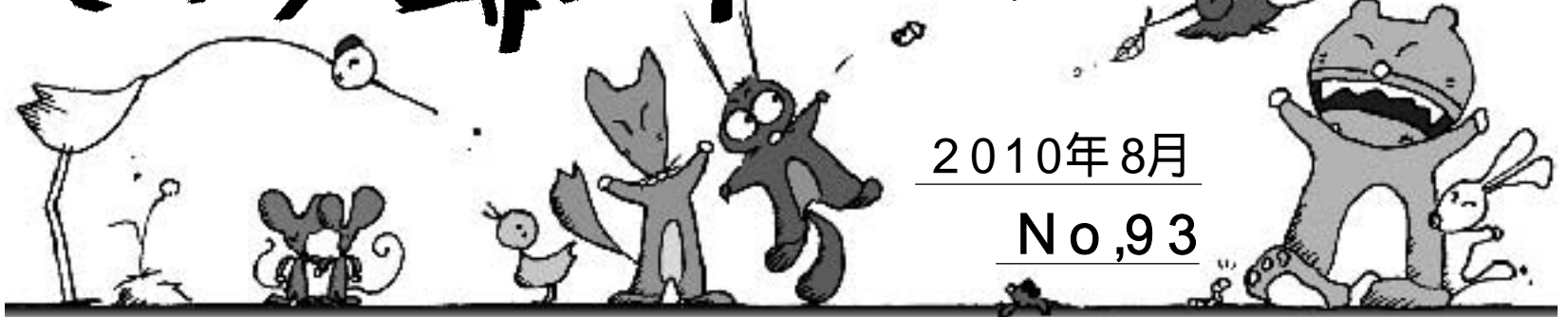


きつぷ湿原トラスト

この湿原をこどもたちへ



2010年8月

No.93

い・る・ど・り 霧多布滞在記

6月の終わりから二週間、取材のため霧多布に滞在しました。かつて年間を浜中で暮らし、神奈川に移ってからもたびたび訪問させていただいていますが、花の季節まっただ中に訪れたのは、本当に久しぶりです。

毎日湿原を眺めていると、ほんの一週間の間にも、日々刻々と様子が変わっていくことに驚かされます。今年は当たり年というワタスゲの原を背景に広がる、紫や黄色の花の色のコントラストの変化は、季節が移り変わっていく様子を、コマ送りで見せられているようでした。「今日という日は今日限り」とあらためて教えられているようでもあり、猛暑続きの東京で、熱中症ならぬ“まあ明日でいいか”症に悩まされる日々での戒めとなっています…。

そして今回は、漁師さんの仕事も少し覗かせて頂きました。訪問者には珍しい、漁具の数々。いろいろお話をうかがっていると、まるで芸術家の話を聞いているようでした。また、自然とともに生活していくということは、どんなに厳しいことなのか。またそれが、様々な知恵や工夫を生み出してきたのでしょ。



経験から培われた手や匂いの感覚は、都市部に住む私たちには、どう頑張っても真似できないもの。ただ尊敬することしか、できません。気候変動や時代とともに、身の回りの環境はしだいに変化していくのかもしれませんが、それに適応しながら生きていくということ。そんなことを大切に、見つめていきたいと感じました。

自然画家 小林絵里子

陽だまり 裏山整備ボランティア

ホームステイで北米から来ている高校生13名と、湿原センターの裏でボランティア作業を行いました。湿原センターの裏の森は、台風による倒木などで、子供達と遊ぶことや、旅行者へのご案内が出来ない状況でした。

昨年からボランティアを募り、町内の様々な方にご協力をいただきながら、倒木や枝を木のチップにして散策路にする作業を行っています。まず、散らばった枝を一箇所に集めていく作業を行い、次に釧路の業者さんをお願いし、集めた倒木や枝を粉砕機で木のチップへと加工していきます。この粉砕機はキャタピラで移動でき、除雪機のように粉砕して飛ばしていくことができる優れものです。



今回のボランティア作業では、山積みになった木のチップを、スコップや一輪車を使って整備していく作業を行いました。高校生達は慣れない作業を協力して行い、楽しそうに手伝ってくれました。言葉は通じなくても、肉体労働の心地よさや、出来た散策路を眺めた時の達成感は万国共通の想いのようです。

散策路は完成間近です。まだ若干の作業を必要としているので一緒に汗を流してくださる方を募集しています。(ばん)

「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28品

～ 北海の幸サラダ～

レシピ提供
原進シェフ

北海シマエビがおいしい季節になりましたね！ちょっと豪華な北海シマエビを使ったサラダを紹介します。

ポテトチップスを載せるのがコツです。

新鮮な食感のサラダをご家庭でもぜひお試しください。

(美奈)



材料(四人分)

- ホッキ貝(むき身) : 4個
 - 北海シマエビ : 4尾
 - 生食ホタテ貝柱 : 4個
 - 大根 : 8cm
 - にんじん : 4cm
 - レタス : 1/4個
 - ポテトチップス(塩味) : 適量
 - ドレッシング : 適量
- (魚介サラダ用がおすすめ)

作り方

ホッキ貝は縦半分に切る。シマエビは殻をむき、縦半分に切る。ホタテ貝柱は、さっと火であぶり、表面に焼き目をつけ、3枚に切る。大根、にんじん、レタスは4cmの長さのせん切りにしてそれぞれ水にさらし、水気をきって混ぜ合わせる。ポテトチップスは粗く砕く。器に野菜を敷きつめ、ホッキ貝、シマエビ、ホタテを盛りつけ、ドレッシングをかけ、ポテトチップスを散らす。