

# きつねぶ湿原トラスト

この湿原を子どもたちへ



2009年7月

No.80

## い・る・ど・り 花の湿原真っ盛り

6月は中旬ころまで青空が望めない日が続き、湿原に咲く花のことが気がかりでした。しかし、後半晴天になることが多くなり気温も上がってきて一気に花が咲き始めました。

まずは、ワタスゲ。これは正確にいうと花の終わった綿毛ですが、MGロード周辺では雪が降ったか？と思うほど真っ白になりました。その道路脇に「わ」ナンバーの乗用車（レンタカー）が一時駐車して写真を撮っている姿が多く見られました。

また、6月後半から今月に入り、湿原トラスト事務所横から泥川にのびる木道では、毎日多くの人々が様々な野の花を楽しんでいます。特に週末となれば、駐車場は満杯になるほどです。その中で、たまに顔見知りの地元の方々に出会うと、とても嬉しくなります。

またスズメくらいの大きさで、ノビタキやオオジュリンという野鳥は子育て真っ最中です。夜通し鳴いていて、野鳥のCDをかけているかと思うほどです。

毎年花の咲き具合や野鳥の繁殖具合は違いますが、様々な野の花や野鳥に癒され和まされます。湿原は人を惹き付ける大きなパワーがあり、改めてその魅力に惚れ込んでしまいます。

今年は昨年よりエゾカンゾウの群生が多く感じます。

「霧多布湿原は花の湿原」と言われるのに相応しい季節がやって来ました。農漁業が忙しい季節になりましたが、仕事の合間にでもぜひ楽しんでください。（瓜田）



ワタスゲとキタキツネ

## 浜中の文化遺産 第15回 ~ キツネ穴 ~

琵琶瀬川と泥川の間「キツネ穴」と呼ばれる場所があります。先日、琵琶瀬の子どもたちと一緒に漁師さんに昔の話を聞きにいきました。

「何でキツネ穴だか分からないさ。昔から、キツネ穴って呼ばれていた場所だ。琵琶瀬の人たちはそこに畑を作って、芋や大根や人参なんかを蒔いていたよ。子どもの頃は泳いで行って、服が汚れると怒られるから、男も女も関係なくみんな裸になって服を頭の上にバンドでくくりつけて泳いで行ったよ。泳いだら服を着て、日が暮れるまで遊んだもんさ。」

「キツネ穴」には、くちなし沼という沼があります。そこにはカラス貝がたくさんいて、それをとっておもちにして遊びました。湿原の中では虫をとったり、カエルをふんだり、基地を作って遊んだりしました。

子どもたちと「キツネ穴に行ってみよう！」という話になって、船で連れて行ってもらいました。昔、畑を作っていた跡がそのまま残っていました。落とし穴のような穴が所々にありました。それは堆肥を作っていた所です。牧柵も見られました。「昔は、馬を放していたよ。湿原に馬を放して、使うときに引っ張って浜まで連れてきたのさ。今の琵琶瀬木道の先に橋があって、仲の浜の人たちはそこから来てたよ」

「キツネ穴」には、キツネの穴がたくさんありました。昔使っていたキツネの穴の中に棒を入れてつつく子を見て、漁師さんが一言「やっぱりつつきたくなるよな。俺らが子どもの頃もそうやって遊んだよ」（美奈）



## はまなかグルメ 第15品 カニのトマトスープ

材料(4人分)

6月からが旬となるカニを使ったトマトスープです。トマトはガン予防になると期待されている「リコピン」を多く含む野菜です。今回は「カニ」を入れて作りましたが、ベーコンに変えてもOK!

おいしく食べて、健康なからだ作りをしませんか？  
(栄養士加藤さゆり)



スープパスタにも合います

レシピ提供  
サンシャイン・カフェ  
加藤さゆりさん

- カニの身：80g
- 玉ネギ：1個 ナス：1本
- 人参：1/2本
- ホールトマト：1缶
- エリンギ：1本
- 固形スープの素：2個
- カニのゆで汁：1カップ
- 水：2カップ
- 塩・コショウ：適量

作り方 カニの身以外の具を全てさいの目切りにする。鍋にカニのゆで汁、水、固形スープの素、具を入れやわらかくなるまで煮る。ホールトマトを入れ、ひと煮立ちしたら、塩・コショウで味をととのえる。スープパスタにしてもおいしいですよ。