

霧多布湿原トースト

この湿原をこどもたちへ



2009年12月

No.85

い・る・ど・り

岬を巡る海鳥たち 「オオセグロカモメ」

「じゃまな奴らだ」、「ずうずうしいし」、と評判ははなはだよろしくない。彼らに罪はないが、オオセグロカモメはカラスと並び嫌われている。体もでかいが態度もでかい。作業中の漁師さんの周りに付きまとい水揚げ魚を狙う。私だって、調査中になんと糞をかけられ頭を蹴られたことか。「あんな奴らはいなくなったほうがいい」といわれ放題だが、なんとこのカモメも極東だけに住み世界的には珍しい種なのである。そのカモメがじつは大幅に少なくなってきている。20年ほど前に霧多布に住んだころ、島から岬の崖までこのカモメはたくさん繁殖し、最大繁殖地の小島は二千羽ほどで埋め尽くされていた。それがどうだ、今年の小島では二百羽ほどになり雛は全く巣立つことはなかったのだ。たしかに以前は多すぎた。人間が出す漁業ゴミなどを餌に増えるに増えたからだ。最近はこのゴミを出さぬ処理が進んできた。人間による餌を失った彼らは本来の数に減っていくはずだが、どのくらいの数が自然なのかは分かっていない。だが、雛が1羽も出ぬ小島の現状は異常だ。その原因は、近年夏にも増えてきたオジロワシなのは間違いない。多いときには10羽以上ものワシが襲うのだからカモメはたまったものではないだろう。人間のせいでカモメが増えた。それを餌とするオジロワシが増えカモメが減る。カモメが減ればオジロワシも減少に向かうのか。狂ったバランスはいつ正常に戻るのだろう。



ヒナは可愛い

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20回 ～ 浜中町の鉱山 ～

浜中町史から、昔の浜中町の出来事を知ることができます。読んでみると、「こんなこともあったのだなあ」と勉強になります。浜中町史によれば、浜中町には当時、鉱山があったそうです。金も採れていたことが分かりました。

昔の人の話をつづったものを読んでみると、こう書いてありました。「120年ほど前には秋田の花岡鉱山が来村し調査した。70年ほど前までには霧多布の山戸彦太郎という人が後静の海岸で海の中に光った物を発見し、それを分析した事実がある。現在の浜中の碎石場から後静に向かい、スキーをはいていたら断崖の沢に転落し、その川のふちにあった丸い石を見つけた。これがきっかけとなり調査が始まり、鉱山の発見につながった。」また、浜中町史からは「当時浜中村は全くの後進地域として文化度も低く人工的開発が行われていなかった。そんな中で昭和12年に鉱山が発見された。含銅硫化鉄鉱で、金や銀も含まれており、当時としては極めて高価な鉱石と称された。約4ヶ月間の鉱石搬出は約600t。地元より約50名の従業員を採用した」今もどこかに金が眠っているのかな、と思うとちょっとワクワクしますね。（美奈）



参考資料：浜中町史

当時鉱山で働いていた人達

はまなかグルメ 第20品 「昆布トースト」

霧多布湿原センターで、10年前から定番商品になっている「昆布トースト」。その当時、湿原センターに勤めていたスタッフが考えた湿原センターオリジナルです。昆布トーストと聞くと「えっ!？」と思うかもしれませんが、バター風味と昆布の塩味が絶妙なバランスのおいしいトーストです。ご家庭でも作れる簡単なレシピ。どんなものか不思議に思う方は、一度湿原センターに来て霧多布湿原を眺めながら食べてみませんか。（美奈）



材料(15枚分)

- ・食パン 15枚
- ・昆布の粉末 40g
- ・「こんぶ娘の工房「根性とろろ20g」と「昆娘っ粉20g」を合わせて使うと便利
- ・バター 200g ・マヨネーズ 大さじ1
- ・しょうゆ 大さじ1

作り方

バターを常温にもどす
昆布の粉末を入れる
(好みで量を変えてもOK)
マヨネーズとしょうゆをに入れて混ぜ合わせる。
パンに塗って焼いて出来上がり。

霧多布湿原センター
オリジナルレシピ