

フリーダム掲示板

3月15日(火)~19日(土) 「いばらき昆虫展」 10:00~16:00

『人を自然に近づける川い会』では、平成27年に茨木市の補助を受けて、市内の虫をたくさんつかまえてきました。それらの虫を標本にしたので、ぜひ見に来てください。自分の住んでいる町に、いっしょに暮らしている数々の虫たち。どんな虫がいるのか、見て・知って・覚えましょう。

■19日(土)は、特別講座を予定!!

講師は茨木在住の博物画家、小村一也先生です。標本をじっくりと見ながら、昆虫のおもしろいお話が聞けます。ご家族やお友達といっしょに、来てください。

午前：10:00~12:00
午後：13:00~15:00



■開催場所

安威川ダム情報交流センター
茨木市大住町8-11(茨木保健所5階)
TEL 072-626-6083

■お問い合わせ

090-5014-8288(石山)
主催：人を自然に近づける川い会
協力：大阪府 安威川ダム建設事務所



クルビーだより

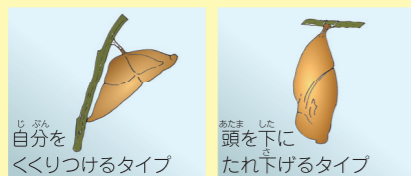


箕面公園昆虫館
館長 久留飛克明

アゲハチョウのサナギ

アゲハチョウの幼虫は、11月半ばになるとサナギになります。早いものは9月末ごろからです。寒い冬の間はサナギの姿で過ごし、暖かい4月になるとチョウ(成虫)になります。成虫の時期はとても短いので、みんなでするってチョウとなって飛び立つことで、より多くのパートナーと出会うわけですね。

チョウは幼虫からサナギになる時、枝などに糸を使って体を固定します。固定の仕方は2つあり、頭を下にたれ下げるタイプ、自分をくくりつけるタイプがあります。アゲハチョウは自分をくくりつけるタイプです。



サナギの形を観察すれば、どんなアゲハチョウになるかを知ることができます。右の写真を見ればわかりますが、クロアゲハは2つの角のとっきがすごく大きいですね。カラスアゲハは他のサナギよりも太くて、角は小さく、頭から腹部の先にかけてふち取りがあります。アゲハチョウは少し小さく、角のとがり丸いことなどで、見分けることができます。

冬の過ごし方は、チョウの種類によってちがいます。オオムラサキは幼虫の姿で、エサとなるエノキの落ち葉の中で春を待っています。キチョウは成虫の姿で、風や雨があたらない葉っぱのうらなどで過ごします。もちろん、卵で過ごすチョウの仲間もいます。ではなぜ、このようにいろんな姿で冬を過ごすのでしょうか。それはきっと、自分の大好きな草がおいしい時、花がさいてミツがおいしい時に合わせて姿を選んだのでしょう。自然に身に付いたチョウたちの能力なのですね。



クロアゲハのサナギ



カラスアゲハのサナギ



アゲハチョウのサナギ



大阪府安威川ダム建設事務所ホームページ
<http://www.pref.osaka.lg.jp/aigawa/>

安威川ダムおよび周辺のファンづくり会の情報サイト
<http://www.aigawa.jp/>

安威川



2016
平成28年
Vol.3

フリーダムとは、英語で自由という意味。自由で楽しい水辺の環境をみんなで守っていきましょう。

あいがわ自然史博物館

森に遊ぶ栗鼠(リス)

みなさんは茨木市にニホンリスがすんでいることを知っていますか。安威川流域の里山、たとえば安威川ダム建設現場に近い大門寺や車作など、安威川沿いの松林で多く見つかっています。すばしっこく、なかなか姿を見ることができないニホンリスですが、すんでいることを確認しやすいのは秋の終わりごろです。好物の松ボックリをかじった残り、別名エビフライとよばれる食べあとが地面に落ちていれば、まず、まちがいがなくニホンリスがいます。

見た目の特ちょうは、冬に耳の毛が長くのびること、タイワンリスと比べて小さいことなどです。リスと聞くと、多くの方がシマリスを思いえがくのですが、もともと日本にいるものは北海道のエゾシマリスと本州にいるニホンリスだけです。実は私たちがよく目にするシマリスは、大陸から輸入されたチョウセンシマリスという別の種類です。ペットとして可愛がられていますが、外国の生きものです。



エビフライにそっくりなマツボックリの食べあと



全国的に森林の開発や環境変化で、生息数が減っているニホンリス。安威川周辺の森林を大切に守り育てることで、ニホンリスたちも安心して暮らせる環境をつくっていきましょう。



特集

旬って何だろう?



季節の食材をおいしく食べて、里山の自然を楽しみましょう!

小学校の花だんや畑で育てるとよく分かりますが、みなさんに人気のイチゴは春に実が出来ます。夏にはスイカ・トマト・トウモロコシ。そして、実りの秋には米をはじめ、食欲をそそるたくさんの農産物が出来ますね。それぞれの農産物が一番たくさんできて、安く手に入り、栄養も多い…。そんな時期を「旬」といいます。みなさんの身体をつくってくれる旬の食べ物。この機会に、茨木市で何がとれるのかを学びましょう!



安威川周辺の畑では12月から3月ごろまでさまざまな冬野菜が育てられています。寒さにたえた野菜たちは、おいしさも栄養も満点。いろいろな料理で楽しめます。

茨木で一番とれる農産物は、何といても「米」です。市内全域で作られています。とくに北部には美しい田んぼがありますね。ぜひ、その景色も楽しんでください。2番目はトマトです。3番目以降は、枝豆・ほうれん草・ネギ・玉ねぎ・みかん・ぶどうと続きます。みかんやぶどうは、意外だったかもしれませんね。

さて、地元で作ったものを買って食べることを「地産地消」といいます。市内の農産物は、見山の郷、みしま館などで買うことができ、お店には旬の食材がたくさん並んでいます。遠くから運んでくるよりも新しなもので、みなさんには買うだけでなく、自分で調理をしてほしいと思います。季節のおいしい食材は、みなさんを元気にしてくれるはず。一年中、旬の味わいを楽しみましょう。

大阪府立茨木高等学校
家庭科 教諭 入交享子

茨木「宙いも」プロジェクト

サツマイモを育てている市民サポーター園が、安威にあります。3世代が集い、おいもを通じて「農」を体験し、「食」を通して命の大切さを感じる…。農家とお店と市民が一体となって茨木の「名産品」を作り、「町おこし」ができれば…。という、よくばりなプロジェクトです。みなさんも参加してみませんか?

☆詳しくはインターネットで「茨木宙いもプロジェクト」と検索してくださいね。

自然観察には、子どもたちだけで行ってはいけません。必ず大人といっしょに出かけましょう。また、現地での単独行動はとても危険です。運動に適した服装で、ぼうし・水とう・救急セットも忘れずに。



茨

木

の

畑

地元の食材でクッキング!!

ごはん&みそ汁

まずは自分で米を炊き、みそ汁が作れるようになりましょう。「みそづくり」は茨木産の大豆ででき、給食にも使われています。みそ汁の具は地元でとれた旬の野菜で、たっぷり使えば、おいしくてお腹も心も元気になるですね。

レシピ=入交享子

トマトと地卵の炒め物

<2人分> 完熟のトマト=大1個 卵=2個 塩・コショウ=少々

- ① トマトのヘタの部分をつークで突き刺し、ガス火にかざして皮をむく。好みの大きさに切っておく。
- ② ポウチで卵を溶きほぐし、塩、好みでコショウを入れる。
- ③ 中華鍋を熱し、いったん油をなじませてから別にあげ、改めて少量の油をひく。
- ④ トマトを加えて軽く炒め、別のポウチに取り出しておく。
- ⑤ 同じ鍋に②の卵を加えて炒め、半熟の1歩手前で④のトマトを戻し、よく混ぜながら炒め合わせる。

レシピ=入交享子

見山の郷の味を作ろう!!

米粉と豆腐のヘルシーチーズケーキ

米粉=50g 豆腐=200g さとう=80g 卵=1個
クリームチーズ=200g レモン汁=大さじ2

- ① 全部の材料をボールに入れて混ぜる。
※ミキサーなら3分がOK。
- ② 18cmくらいの型に入れて、180℃のオーブンで40分焼く。

レシピ=見山の郷

米粉りんごのケーキ

卵=2個 さとう=1カップ 塩=小さじ1/2
サラダ油=80cc 米粉=2カップ
シナモン=小さじ1
ベーキングパウダー=小さじ2
りんご=1個(7~8mmのいちょう切り)

- ① 材料を上順で混ぜながら入れていく。
- ② 18cmくらいの型に入れて、170℃のオーブンで45分焼く。

レシピ=見山の郷

この2つのケーキは見山の郷のレシピです。おいしい茨木をお家でもめしあがれ。