



# さとのかせ

No.192号

千葉県いすみ環境と文化のさと

2015年7月1日発行

編集・発行 千葉県いすみ環境と文化のさとセンター

指定管理者 (一財) 千葉県環境財団

〒298-0111 千葉県いすみ市万木 2050 番地

TEL 0470-86-5251 FAX 0470-86-5252

URL <http://www.isumi-sato.com/>



当センターの湿性生態園では、写真の植物サクラソウ科トラノオ属の一種が観察できます。草丈は1mほどです。おそらく『イヌヌマトラノオ』(ヌマトラノオとオカトラノオの雑種)ではないかと考えています。オカトラノオとは湿地に生育していることなどの違いがあります。ヌマトラノオは湿地に生えますが、比べて華奢で、虎の尾に見立てた花穂は直立し、県内ではたいへん希少な種です。なお、同じサクラソウ科の草丈 20cm ほどの『ハイハマボス』も湿性生態園に生育していて、今年も小さい花を咲かせています。

自然観察のために、センターでは試行錯誤しながら草刈をしています。主に草丈が高くなるオギ、マコモなどの植物を刈ることが目的です。明るい草地を好む草丈の低い植物にとっては、オギなどに太陽の光を遮られては困るのです。農業では盛んに草を刈ります。たいへんな労力が使われている草刈という人の営みは、作物だけでなく、実は里の自然を支えているのです。

## センターの畑～ソラマメの話～

センター周辺では、ソラマメが畑のみならず田の畔、田畑の土手などにも栽培されているのを見かけます。



当センターでも昨年は、7区画中の1区画の畑全体にソラマメを栽培しました。

本号では夷隅地域で多く栽培されてい

るソラマメのお話です。

### ●原産地と日本での栽培

ソラマメは栽培起原の最も古い作物の一つで原産地は諸説あります。エジプトでは墓の棺の中から発見されていて、4000年ぐらい前から栽培されていたとみられています。日本へは、17世紀ころ中国から伝わったとされています。江戸時代の貝原益軒の「大和本草」(1708)などには、さやが空に向かってなることから、そら豆の名がついたと書かれています。また、漢字で「蚕豆」と書くのは、さやの形が蚕に似ているからで、中国語からきています。このほか、糖豆、夏豆、大和豆などいろいろな名がつけられ栽培されています。

### ●ソラマメの品種

- ・ぼうしゅうはちぶ (房州八分)  
館山市で在来の小粒種と「いっすんそらまめ」との自然交配によって育成された品種。莢(さや)は15～18cm。早生で収量も多い。
- ・ぼうしゅうわせ (房州早生)  
南房総市白浜町で改良された品種。白花が多く莢は8～10cm。国内品種中最も早生種。
- ・いっすんそらまめ (一寸蚕豆)  
白花と紫花が混ざっており、莢は13～15cm、種子は大粒で長さ3～4cm、幅3cm。
- ・ながさや (長莢)  
莢は17～18cmで4～5粒の中型で淡緑の種子を蔵する。また、莢は濃緑色で光沢があり市場価値が高い。

その他、日本各地でさまざまな品種が栽培されていますが、一般に出回っているものは長莢種のさぬき長莢、大粒種の一吋蚕豆などの早生種が主流のようです。

### ●ソラマメの効能

ソラマメは蛋白質、炭水化物、植物繊維、ビタミン A, B1, B2, C などを含み、栄養バランス

のとれた食品です。なかでもビタミン B 群やビタミン C が豊富に含まれている野菜です。抗菌化作用の高いビタミン B2 は、ビタミン C との相乗効果で粘膜や皮膚を健康に保ち、美容効果に期待できます。さらにビタミン B1 は、疲労回復やダイエットに効果があります。また、蛋白質は肝機能を守る働きがあり、悪酔いを予防すると言われていています。

### ●センターのソラマメ

センターのソラマメは、去年の10月24日に種まきを行いました。種まきは「おはぐろ」(実の黒い筋)を斜め下方に向けて土に差し込み種子の尻部が地上にのぞいているくらいに浅まきするのが発芽率を上げるポイントです。

その後、11月上旬に発芽、12月上旬本葉3枚を残し摘心しました。倒伏防止の土寄せは12月及び4月下旬に行い、4月下旬の土寄せは追肥を兼ね、株元まで日光があたるように株の中まで土を入れました。

4月下旬になると、若い茎にアブラムシが発生しました。防除としてアブラムシの



付いている茎を摘み取り処分しました。また、予防として今年は自然農薬(竹酢液+ニンニク、焼酎+トウガラシ)を試すこととし



て、2月から準備しておきました。この液を水で100倍に希釈して噴霧したところ、その後はほとんど被害がありませんでした。

5月下旬になると、空を向いていた莢が実の重さで下に垂れ始めました。収穫時期です。

来園された方の収穫体験では、「おいしそう」「すごい」「はじめて」などと、とても喜んでいただきました。

文：Y. T.

参考：「最新園芸大辞典」誠文堂新光社

## 農機具今昔物語 その十一

時代の移り変わりに伴って、昔の農機具と今日の農機具とを、比較すると想像もできないほどの進歩がみられます。明治、大正時代の農具は人力、または畜力を利用した農機具だけでした。当センターには地元の方から寄贈された、貴重な人力等による昔の農具が展示されています。今回は最近寄贈された綿繰り機について紹介します。

### ●綿繰り機（わたくりき）

種子に綿毛（わたげ）のついたままの実綿（みわた）から綿毛と種を分離する機械です。手前から実綿を入れ、ローラーを回すと手前側に種子が落ち、向こう側に繊維が落ちる仕組みです。綿繰り機を分解してみるとローラー、手回しハンドル、高さを調整する部材などから成る構造です。2本のローラーのかみ合わせで、実綿は繊維と種とに分離されます。



わた)から綿毛と種を分離する機械です。手前から実綿を入れ、ローラーを回すと手前側に種子が落ち、向こう側に



綿繰り機の軸



木の歯車



使用状況



ワタの実

江戸時代の百科事典、和漢三才図会には、足踏み式の綿繰り機も紹介されています。

畑で、ワタの木になった実から、綿が白くふき出すと、綿の実をつんで収穫します。蒔（むしろ）等のうえでよく乾燥させ殻をのぞいて、「綿繰り機」に掛け、繊維（綿）と黒

い種子とに分離します。綿繰り機にかけただけでは、繊維（綿）が硬くしまっていて、広げて軟らかくする必要があります。そこで専門の業者に頼んで「綿打ち」をしてもらいます。弦をワタの中で振動させる綿打ちを行うと軟らかいふわふわとした綿になります。この綿打ち職人、活躍したのは戦後の物を大切に



綿打ちの道具



ワタ打ち



ワタ打ち後のシート

海外ではさらに効率の良い綿繰り機が発明されています。手動式の綿繰り機は、アメリカ南部で18世紀の終わりに発明されます。フックのついた木製のドラムを回転させ、金網越しに木綿の繊維だけをドラムが巻き取る方式で、種は金網を通らずに残るといった仕組みでした。奴隷を使ったプランテーション制度の時代と重なったため、アメリカでの奴隷制度維持に一役買うことになったとい

います。なお、動力を使った機械は、ローラー式(エジプト綿、インド綿)と鋸歯式(アメリカ綿)の二通りが西洋で発明されています。

センターの畑では毎年綿の栽培をしています。今年は、5月31日に播種し順調に生長しています。種の展示物の中に、ワタの実と綿繰り機でワ

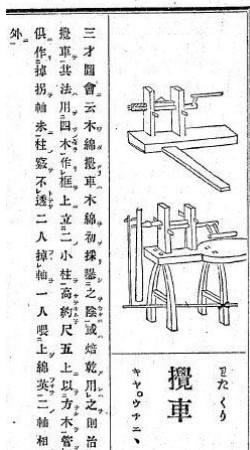


白綿

茶綿

タを取った後の種を展示していますのでぜひご覧になってください。

文:T. S.



## 南房総の「食」について～太巻き寿司～

いすみ市大原に生まれ、大原で育った私はいすみ市の郷土料理に対して深い思い出がある。私が学生の頃、大原はだか祭りが行われる9月23日、24日に帰省すると座敷の中央に色鮮やかな太巻き寿司が置かれ、父は早起きをし、祭りの衣装に身を固め、村回りに出向く。遠くからお囃子の音色が聞こえ大原の伝統的文化でもある「大原はだか祭り」の幕が開ける。大原に生まれなければ感じるこのできない祭の勢いに町全体が歓喜する二日間だ。

そういった良き思い出と同じく若き時期に深く心に刻まれたのがやはり母の作った郷土料理や地元で作られた太巻き寿司である。

その思い出から今回は太巻き寿司に焦点を当ててみた。千葉県のホームページによると太巻き寿司は、古くから冠婚葬祭や集まりの時のごちそうとして受け継がれ、千葉の郷土料理を最も代表するもののようだ。そのルーツの中には「紀州の漁師が房総方面まで鰯を追いかけて来たときの弁当に持ってきた『めはりずし』ではないか」など説はいろいろあるが、定かではない。いずれにしても、「具を芯にして巻く」という技法が原点になって、その時代の農産物や海産物などの食材を活かして冠婚葬祭や地域の集まりで作られ、家庭のなかでも伝えられてきた。最近の日本型食生活の見直しとともにこの太巻き寿司が注目され、技術の掘り起こしと多彩な巻き方の創作・伝承活動により、広く現在に受け継がれている。切り口が金太郎飴のように華やかで楽しめるようになっており、絵柄が出るようにするため、直径10cmの太さになるものも存在する。

今回その太巻き寿司の伝統を守るために活動されている女性の主催する太巻き寿司教室に参加させていただいた。「薔薇の花」(海苔巻)と「紅梅の花」(玉子巻)という初心者向けの太巻きを教わった。材料は全て教室の方で用意していただいた。①ピンク色の酢飯は紫芋を酢につけて色を出し、その色の出た酢を白飯にまぶし作ったと聞いた。巻きすの上に薄焼き卵を置き、その上にピンク色の酢飯と紅ショウガを置く。①を巻くと海苔巻の中

央の芯になる巻き寿司になる。②それとは別に、巻きすの上に新たな海苔と白い酢飯を乗せ、湿らせた竹の棒で場所を位置づけ青菜を置く。③その後、先に作っておいたピンク色の酢飯の入った玉子巻(①)をのせ一緒に巻く。今回は全て材料を用意してもらったので苦労は無かったが、これを全て初めから準備するのは大変な苦労だろう。これからもこの活動を続けていただきたいとともに、その活動を影ながら応援していきたいと思う。



「薔薇の花」  
(海苔巻) ⇒



完成した「太巻き寿司」

文：E. N.

取材協力：安藤クニ氏

## 懐かしの麦芽飴～大麦と米で水飴を作ろう～

皆さん、「麦芽飴」というものをご存知でしょうか？麦芽糖、または麦芽水飴とも呼ばれる、甘味料です。「麦芽」と名前がつくように、麦を使って作られます。センターの畑で収穫した大麦を使って、今回は麦芽飴を作ってみました。

まず麦芽飴とはどのようなものなのでしょうか。麦芽飴とは粘液状の甘味料で、つまり水飴です。水飴は、デンプンを酸や糖化酵素で糖化して作られます。ブドウ糖（グルコース）、デキストリン、麦芽糖の混合物で、主成分は麦芽糖（マルトース）です。現在ではほとんどの物がデンプンにシュウ酸を加え、加水分解して作られています（酸糖化法）。一方、現在麦芽飴と呼ばれているものは、デンプンに発芽した大麦（麦芽）を入れ、麦芽の糖化酵素により糖化しています。そのため、酸糖化法で作られた水飴は無色透明ですが、麦芽で作られた水飴は蜂蜜に似た琥珀色をしています。同じ水飴ですが、今では無色透明なものを水飴と呼び、麦芽で作られた物は麦芽飴、麦芽糖、麦芽水飴など分けて呼ぶことが多いようです。

では、麦芽で作る麦芽飴、どのように作るのでしょうか。生の大麦が入手できたら、難しい作業は無く自家製の麦芽飴を作ることができます。ただし、完成までには多くの時間が必要です。できあがる麦芽飴もとろりとゆったりしていますから、飴と同じ気持ちでゆったりとした心で作みましょう。

### ●麦芽飴の作り方

#### ①麦芽を作る

大麦を2～3日水に浸します。水は毎日変え、大麦が水を吸ってふくらしたら、水気を軽くきってタオルなどで包み、暖かいところに置いておきます。するとまず根が出て、次に芽が出ます。芽が3cm程度に伸びたら、カラカラに乾燥させます。乾燥させたものをミルサーなどで粉末にしたら、麦芽の完成です。



#### ②デンプンの用意

麦芽飴は、麦芽によってデンプンを糖化し

ます。そのため、元となる材料はデンプン質の多いもち米やサツマイモが使われます。センターでは、平成25年度に収穫したもち米を使用しました。米を使うことにより、麦芽飴の事を「米飴」と呼ぶこともあります（商品名なので色々あります）。もち米は炊飯器で炊いておきます。

#### ③麦芽の添加

炊きあがったもち米にぬるま湯を足して、60～65℃になったら麦芽を入れます。この温度は糖化酵素が活発になる温度で、あまり高すぎると糖化酵素が働かなくなってしまう。麦芽を添加したら60～65℃で保温します。保温は発泡スチロールに入れたり、こたつに入れたり様々ありますが、センターでは炊飯器の保温機能を使い、8時間程保温しました。

#### ④あめ水をしばって煮詰める

保温が済んだら液（あめ水）と米を分けまします。まずはザルを使って大まかに濾し、その後細かな不純物を除くため、さらしで濾しました。しばったあめ水は灰汁を取りながら半分の量になるくらい煮詰めます。センターでは石油ストーブの上で1時間30分程煮詰めました。冷めると硬くなるので完成イメージより少し緩めで火を止めます。熱い内に殺菌した耐熱瓶に移せば麦芽飴の完成です。

出来上がった麦芽飴を早速試食しました。食べ方は調味料としてはもちろん、そのまま食べる事もできます。割り箸の先に少量麦芽飴をつけ、よく練ると透き通った飴色から乳



化した色に変わります。街頭紙芝居屋を楽しんだ人には、紙芝居を見ながら飴を練った記憶がある人もいるのでは？手作りの

麦芽飴は甘さ控えめで、麦の薫りがしました。麦芽を作るところから始めて、完成までに13日かかりました。そのほとんどが、大麦の生長と糖化酵素の働きを見守っている時間です。そのため、日毎に愛着が湧いてきました。たまにはこんな“あまい時間”すごしてみませんか？

文：T. M.

参考：農文協(2010)『食農教育 No.77』

## 身近な自然に目をとめて暮らしにプラスαの楽しみを！

2000年にここいすみ市に住民票を移して、はや15年。行ったり来たり of 時期を含めると25年を数えます。この間、田んぼ沿いの散歩道はいつの間にか簡易舗装され、春、サファイヤをまき散らしたように咲き誇ったオオイヌノフグリもめっきり少なくなりました。居を移した当時、初夏の田んぼに湧くように見られたヘイケボタルも年々数を減らし、いまは家の周りでは全く見られなくなりました。とはいえいすみ市には、タンポポやヨモギ、ハコベなど、どこでも見られる植物から、ここいすみ市でしか見ることのできないものまで、四季折々に目を、鼻を、楽しませてくれる植物がたくさんあります。散歩の途次に、ちょっと足下に目を向けてみてください。

たとえば2009年に見つかったいすみ市固有の植物、イスミスズカケ。発見と同時に絶滅危惧IB類に指定され、自生地は非公開ですから散歩中に出会うことは難しいかも知れません。が、初夏「いすみ環境と文化のさとセンター」でその涼しげな紫色の花姿を見ることが出来るかも……。イスミスズカケとの出会いは難しくとも、ちょっと目をこらせば、他所ではもう自然の中で見るのが難しくなっている植物が、けっこう普通に見られます。

たとえばニンソウ。和歌山県から移住した母が散歩中で見つけ、大喜びで報告してきた花です。東京といすみ市を行ったり来たりしていた頃だったため、花を見たのは翌年でした。30坪ほ



どの空き地に、二抱えほどに群れたニンソウが可憐な白い花を咲かせていました。その後、その空き地は駐車場となり、花はコンクリートの下に消えました。二昔ほど前のことです。あの時ほどの群を見ることは難しくなりましたが、今でもちょっとした傾斜地や山裾の一角にその花を見つけることができます。

タンポポはどこでも見られる植物ですが、

黄色い絨毯を敷き詰めたように咲き乱れる様子は、けっして都会では見られない光景です。このタンポポ、西洋タンポポと在来種があることはご存じでしょうか。花卉の下、総苞の外片が反り返っているのが西洋種。西洋種は自家受粉で繁殖できますが、在来種はそれがないために減っているそうです。タンポポを見つけたら、ちょっと花卉をひっくり返して見てください。

ちなみにこのタンポポ、春先の柔らかな葉は生でも食べるができます。フランスでは、店頭並ぶタンポポを見て春の訪れを感じるのだとか。試してみましたが、さすがにサラダで食すのは苦すぎました。そこでパンに乗せ、チーズと共にトーストにしてみたところ、クレソンに似たほろ苦い味わいで、美味しくいただきました。天ぷらにするとさら苦みが消えます。天ぷらに揚げた花はしゃれた飾り揚げとして、舌だけでなく目も楽しませてくれますよ。

食べられるといえばツクシにフキノトウも春の味わいです。フキノトウは店頭で購入で



きますが、ツクシは別。茎の太いものを選んで摘みとり、ハカマ(退化した葉)を取り除いてから軽く

茹でこぼし、めん汁等でさっと煮付けければ、おつな一品になります。野趣を楽しむなら、頭頂部は取り除かないことをお勧めします。ちなみにツクシが生長したスギナは、利尿作用があるところからお茶にして飲む方もいるようです。

ノビルも春の美味しい食材となります。細ネギのような新葉は、ネギの代用品に。丸い根っこはエシャロットのように味噌やマヨ醤油をつけて酒の肴にいけます。ちなみにノビルの古名は蒜(ひる)。万葉集巻十六には「醬酢(ひしほす)に 蒜搗(つ)き合(か)てて 鯛願(う)・・・」と、ノビルをひしお(しょう油のルーツのようなもの)と酢で合えたものを、

タイにつけて食べたい、との記述があります。まだ試したことはありませんが、美味しそうではありませんか。



夏場、田んぼの畦や土手、山裾に八重咲きのユリに似たオレンジ色の花を咲かせるヤブカンゾウも美味しいですよ。春先 5cm ほどの新芽を土に埋もれた白い部分まで掘り起し、さっと茹でてから酢味噌和えにすると、ほんのりとした甘みとぬめりがあってとても美味。茹でたものをポン酢でいただいても美味しいですよ。夏期の花やつぼみは天ぷらに。癖の無いニンジンのような甘みが際立って、これもまた美味。この他にもヨモギ、カラスノエンドウ、アザミ、イタドリ、スイバ等々、道端で見られる食べられる植物はまだまだたくさんあります。四季折々の野山の植物を散歩がてらに観察し、時にはそれを味わってみる。

都会生活ではけっしてできない贅沢ではないでしょうか。

いすみ市には「うさぎ追いしかの山 小鮒釣りしかの川・・・と童謡「ふるさと」にうたわれた“日本の原風景”いまでもここに残っています。たとえばとある農業用水路では天然記念物のミヤコタナゴがいまも生息し、夏にはゲンジボタルが飛びかいます。市内を流れる夷隅川には 100 種を超える生物が生息し、その数は長良川について全国第2位とか。さらには太平洋に面する大原海岸には毎年アカウミガメが産卵に訪れ、孵化した子亀が海へと向かう姿が観察できますし、その沖合、黒潮（暖流）と親潮（寒流）がぶつかるあたりには、器械根と呼ばれる岩礁群があり、イセエビをはじめとする多様な魚介類を育む豊かな漁場が形作られています。そこではホエールウォッチングならぬスナメリウォッチング見られるとか。海に山に川、こうしてみるといすみ市ほど豊かな自然に恵まれたところは日本各地を探してもそうあるとは思えません。身近な自然に目をとめて、日々の暮らしにプラスαの楽しみを加えてみてください。

文：大東悠子（大人の野遊び塾）

## ■夷隅川流域よもやま話～その21・外来種問題③～

初夏を過ぎて、道端などに野生化したと思われる黄色い花が広がっている景色を見かけることが増えたように感じます。「オオキンケイギク」というキク科の植物は、強健な性質のため在来の野草を駆逐して広がり、辺りの景観を一変させてしまうこととなります。環境省では、外来生物法にのっとり、拡大防止のため平成 18 年 2 月から「特定外来生物」に指定し、飼育・栽培・保管・運搬・販売・譲渡・輸入・野外に放つことなどを禁止しています。そのことをご存知なく、きれいだなと栽培している方も多くいらっしゃるようです。今回は、鑑賞にまつわる植物にからめて外来種のお話をします。



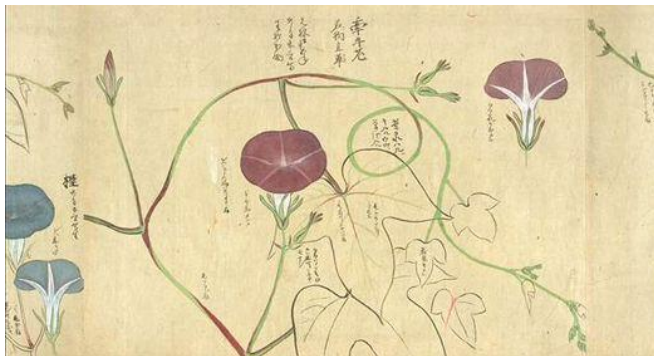
### ・めずらしい植物

人間というものは、好奇心が盛んなためか、珍しいもの好きな性格を備える生きもののようです。それゆえに今の人類文明の興隆があるのでしょう。身近な植物においても、日常お目にかかるものと異なる花の形や色などが珍しい植物は、持ち帰って育てて観察してみたり、飾って生活の中に取り込んでみたい気持ちになるものです。園芸植物でも、過去の時代にもはやされて一時的な流行で終わって忘れ去られてしまったものと、その後も定着して愛され続けて長らく栽培されているものがあります。金もうけの思惑がからんだ結果、チューリップへの投資など、多くの悲喜劇の歴史物語がたくさんあるようです。さらに最近では広がりすぎて、駆除の対象にまでなる「特定外来生物」に指定されるものまで現れています。選ばれた植物にとっては、「昔ヒーロー、今悪者」という、人間の気まぐれな価値観に付き合わされることになり、なんとも言いかねる複雑な気持ちになってしまいます。

## ・江戸時代の園芸植物と美意識

日本では江戸時代に、世界に類を見ないほど園芸が発達しました。太平な世が長らく続いた江戸後期には、園芸が流行し本草学の発展とあいまって、通や粋といった価値観の上に日本独自の文化が栄え、いろいろな植物で多くの品種がつくられました。その時代としては先進的で同一種内における交雑が盛んに行われています。異種間の交雑までは行われなかったことも、自然界の則を超えずに植物を楽しんでいたように感じられます。

人気の植物は、江戸時代の前半はツバキ、



サクラ、ウメ、ツツジ、カエデなどの樹木とキクなどで、江戸中ごろは草本のサクラソウ、ハナショウブが加わりました。江戸後期になると草本が主役になって鉢物が大変流行して、オモト、カラタチバナ、キンシナンテン、アサガオ、セッコク、イワヒバ、マツバラ、フクジュソウなどが主な対象になりました。パッと見の派手さよりも、最初は地味に感じて飽きが来ない良さを重んじる価値観を持って、茶道、能などにも通じる控えめに隠されたような美をよしとする美意識が磨かれていきました。観世阿弥の「秘すれば花なり、秘せずば花なるべからず」といった、見る者が意識を持って対象とかかわるといふ現在のアートにも通ずる感性が大切にされているようです。

## ・花畑の景観

一面に広がる花畑の景観は、多くの人に感動を与え、好まれているようです。そのような花畑を構成する種として、タンポポ、ナノハナ、ヒマワリ、コスモスなど、多くのキク科の植物が使われています。植物の分類上、被子植物双子葉植物類に登場し、もっとも進化した科といわれるキク科ですが、キク科には2万3千種類もの植物が含まれています。日本では370種といわれ、外来種も多く、コスモスは幕末にオランダから薩摩に伝えられたといわれています。最近初夏からよく目にするようになった黄色系の花畑も外来のキク科が多いようです。

30年ほど前は、花による大面積の緑化材料として種子をまく手法が注目推奨されて「ワイルドフラワー」という呼び名で、大きな斜面や道路沿い、河川用地、公園などに適用されて花畑がよく作られました。寒さにも強く手間がかからない性質などいろいろ研究されて、在来種外来種を含めて数十種類もの材料がリストアップされて使われていました(コスモス、オオキンケイギク、ハルシャギク、オオマツヨイグサ、キキョウ、シバザクラ、ナノハナ、ノコギリソウ、ポピーなど)。その中には性質強健で冬を越して、こぼれ種によって春に再び花を咲かせ増殖していく性質の外来種も含まれていました。それから20年ほど経過した結果として、その中の一部の種類があまりに性質が強く増殖を続け、在来の野草をも圧倒してしまい景観を一変させてしまう弊害があることに気づくようになります。岐阜県、長野県での広がりを受けて、環境省は平成18年2月に、外来生物法により、「オオキンケイギク」を特定外来生物に指定しました。

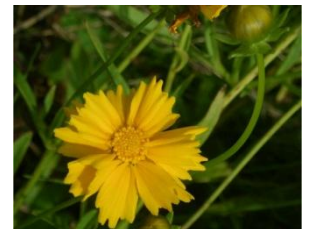
## ○ハルシャギクの仲間 —コレオプシス属—

・ハルシャギク *Coreopsis tinctoria* は、北アメリカ中西部とアフリカの熱帯に分布。一年草で高さは1m程、6~7月に開花。ハルシャギクという和名は、「ペルシャ菊」からなまったものようだが、ペルシャ(イラン)には分布しない。明治はじめに北米から渡来してひろく栽培されて、河原、草地や道端で野生化したものも多い。花の模様から、別名ジャノメソウ、またはクジャクソウ。舌状花の先端は黄色、基部は紫褐色(異なる品種アリ)。



・オオキンケイギク *Coreopsis lanceolata* は、

多年草で、北米原産。明治中ごろに渡来。初夏に開花し、舌状花も管状花も黄色(舌状花基部が紫褐色の品種アリ)。葉は茎の下方につき、へら形、裂片は楕円形。両面にあら毛を有す。花びらの外縁先端部が尖って4-5裂する。



・キンケイギク *Coreopsis drummondii* は、北米テキサス州原産で明治12年に渡来した。一年草で、初夏に開花。舌状花は先端黄色で基部は紫褐色。管状花は紫褐色(黄色の品種アリ)。

他に、*Coreopsis* 属の仲間として、ホソバハルシャギク、イトバハルシャギク、コレオプシス・ロゼアなどがあり、中間に見えるものもある。

また、遠目には類似している花色で別の属の植物



として、キバナコスモス、ウインターコスモス、マリーゴールドなどがある。

美しいと感じて栽培している方には納得しづらいことかもしれませんが、夜店で購入した小さくてかわいかったミドリガメが大きく育つとそうではなくなり、野に放たれて増殖しているミシシippアカミガメ(要注意外来生物)の話に類似していると思っていただけるでしょうか。特定外来生物に指定されているのはオオキンケイギクの一つだけですが、十分に監視を行い、絶対に自分の栽培場所から広がらないという手段を講じ

ているという場合を除いて、Coreopsis 属は、広い場所での栽培を控えた方が賢明だといえるのではないのでしょうか。種から知らず知らずのうちに広がっていき在来種を圧迫する可能性が高いのです。

文：S. A.

参考：環境省外来生物法 Web サイト、国立国会図書館 Web サイト、朝日百科植物の世界、日本帰化植物写真図鑑、原色園芸植物図鑑など  
www.env.go.jp/nature/intro/4document/manual/

## 《 行事報告 》

4月12日

### 万木城の歴史と里山の自然観察



大人8名、子ども3名の参加がありました。まずは身近な植物、タンポポの説明をセンター展示物で解説、続いてイスマズカケを観察しながらその希少性を説明しました。

センター→湿性生態園→桂林寺→三光寺→大階段登る→万木城展望台のルートをたどりながら、マムシグサやウラシマソウについて解説、一見似ているけれどもその違いをじっくりと観察しました。午後は寝釈迦様をまじかで拝観、いろいろな気づきがあったと思います。よい運動になった、歴史と植物両方とも大変楽しめたなどの感想でした。

4月26日

### 米作り1・田植え体験をしよう



大人29名、子ども21名、計50名の参加がありました。申し込みが多く、急きょ定員枠を増やしました。うれしい誤算です。田んぼ2枚を手で植えることができました。

ロープに目印がつけてあり、目印に合わせて苗を植えていきます。初めて田植えをする人にとっては、素足で田んぼの泥の中に入ることも初体験です。最初は歩くのもやっとでしたが、徐々に足運びに慣れてお昼前には全ての苗を植えることができました。参加した皆さんは、全員が秋の収穫体験にも申し込まれました。秋も晴天のもとに開催できるといいですね。

5月5日

### センター内ホテルの水路で生きものを探そう



大人6名、子ども7名の参加がありました。二つの班に分かれ、二カ所で生きもの採取です。手網を持って水路の生きもの探しは子どもたちにはとても新鮮な楽しい体験です。

開始後しばらく自由に捕まえてもらった後、護岸をけて生きものをおびき出して待ち構えた網の中に生きものを導いて捕まえる方法を教えました。さらに、みんなで待ち受け隊と追い込み隊に作業分担して捕まえる方法も試しました。バットや透明水槽でたくさんの生きものたちを細かく観察をしました。最後に、水路へと生きものたちを戻しました。

**5月10日**

**落花生の栽培体験をしよう**



初めての企画、植え付けから収穫まで家族単位で見てくださいね、という趣旨での募集です。7家族に参加していただきました。直前にキャンセルの連絡があり、キャンセル待ちの方へ連絡ができませんでした。残念。

まず、図書室で落花生という植物に関することや栽培暦、畝づくり、マルチのやり方、種まきの方法などを簡単に学びました。栽培は「千葉半立ち」という品種です。畑に出て家族単位で畝をつくり、マルチを張り、種を一粒ずつ丁寧に植えました。うまく収穫できるといいですね。

**6月6日**

**岩船で磯のいきもの観察をしよう**



大人7名、子ども5名の参加がありました。前日から降った雨は朝方には上がりましたが、気温が上がらず当日キャンセルが出たのはしかたがないですね。

小さな子たちは、海を見てやる気満々です。自由に生き物採集をしたのち、採集したものを持ち寄って仕分けしました。海藻は大きく分けると、緑、茶、赤の三種類がありました。貝類は平べったい貝、巻貝など、カニ類、ヒトデ類などを見つけました。観察の後は、生きものを海へと返し無事終了することができました。大変楽しんでもらえたようです。

**6月6・7日**

**センター内小川でのホタル観察①②**



2回開催し、合計で大人16名、子ども7名の参加がありました。例年より早くホタルの飛翔が始まっていたので、不安な面持ちでこの日を迎えました。飛ばなかったらどうしよう・・・と。

1日目は知識の林を使ってホタルの生態についての説明、その後VTRでホタルの一生について学びました。2日目はVTRとホタルランプ模型を使用して明滅間隔の説明をしました。暗くなった頃合いにデイキャンプ場へ移動。両日ともゲンジボタルが20~30頭、違う場所でヘイケボタルを数頭確認できました。ホタルの光を味わいました。

**6月28日**

**サフランの球根で飾り物をつくろう**



大人7名の参加がありました。サフランは南欧原産。球根のまま置いておくだけで、気温が下がってくる11月くらいになると紫色のきれいな花を咲かせます。その特性を生かして、古代米みどりもちのわらでサフランを包んで、飾り物作りにチャレンジです。

はじめに、スパイスとしてのサフラン(雌しべ)について、試食と共にお話がありました。その後、わらづとで球根を包んでいくのですが、いわゆる「男結び」でのわらの結び方に苦労しましたが、みなさんうまく仕上がりました。

5月24日開催予定の「太東の岬で海辺の自然を観察しよう」は雨天中止となりました。

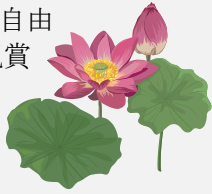
☆行事内容やセンターの日常を、センター日誌 (<http://isumisato.exblog.jp/>) にてご覧いただけます。

## これからの行事案内

7月 (5月1日から受付開始)

### ●ハス観賞週間

14日(火)～20日(月) 随時 見学自由  
日の出と共に開花するハスの花を観賞  
しましょう。どなたでも大歓迎！  
この前後の週も見ごろのはずです。



### ●海辺の植物観察

18日(土)9:30～12:00 定員20名 小雨決行  
場所:いすみ市の海岸、海浜植物のある場所  
海辺の植物を観察しましょう。  
持物:飲物、帽子、雨具

### ●センター内ホテルの水路で生きものを探そう

26日(日)9:30～11:30 定員20名 雨天中止  
ゲンジボタルが息する水路で、水辺の生きものを観  
察しよう！ 持物:濡れてもよい靴、  
汚れてもよい服装、帽子、着替え



8月 (6月2日から受付開始)

### ●夏の星座観察

8日(土)18:30～20:00 定員20名  
雨天プログラムあり  
夏の夜空の星座観察をしよう。  
持物:飲み物、虫よけスプレー



### ●ミニプログラム・スペシャルウィーク さとの夏遊び

8日(土)～13日(木)当日受付  
ガサガサ(水辺の生き物採り)、竹ト  
ンボ、牛乳パックでハガキ作りなど、  
さとの夏遊びをしましょう。詳細は7  
月中頃ホームページへ掲載予定。



参加費:一部のプログラムでは実費がかかる予定です  
持物:飲み物、帽子など

### ●トンボの沼のトンボを見に行こう

23日(日)9:00～11:30 定員20名 雨天中止  
チョウのように飛ぶチョウトンボなどを探しに行  
きましょう！

場所:スポット地区⑥トンボの沼(高田堰)  
持物:虫取り網、飲み物、帽子



### =ネイチャーコレクション

#### メニューが増えました！

生きものたちのメダルに色塗りができます。型  
抜きして作られた白い粘土製のものです。種類が  
増えて24種類になりました。

生きものは、オオガハス、ミヤコタナゴ、シュレーゲルア  
オガエル、クサガメ、トウキョウサンショウウオ、アメリ  
カザリガニ、メジロ、スズメ、ヤマガラ、モズ、オシドリ、  
ツバメ、カワセミ、キジ、コノハズク、セグロセキレイ、

9月 (7月1日から受付開始)

### ●米つくり2: 稲刈り体験をしよう

5日(土)9:00～12:30 定員30名 雨天中止  
春に植えた稲には穂がいっぱい！  
刈り取りましょう。新米の味はどうか  
な。田植え参加者が優先されます。  
▲参加費:(子ども200円、大人300  
円) 持物:長袖の服、帽子、タオ  
ル、軍手、長靴、飲物、弁当



### ●いも掘り・焼き芋にチャレンジ 雨天中止

27日(日)10:00～14:00 定員20名  
センターの畑で芋を掘って、焼  
炭焼きイモを試してみませんか。

▲参加費:300円  
持物:新聞紙、アルミホイル、  
飲物、弁当、長靴、軍手



10月 (8月1日から受付開始)

### ●草木染め体験

3日(土)10:00～15:00 定員20名 小雨決行  
▲参加費:1,600円



自分でデザインして、シルクの布を  
自然の色で染めてみましょう。どな  
たでも大歓迎！

持物:剪定ばさみ、作業できる服  
装、飲物、弁当、長靴、軍手

### ●竹かご教室(入門)①②③④

24(土)25(日)31日(土)11月1日(日)  
10:00～16:00 定員20名 全4回

▲通し参加費:1,000円

竹の切り出し、ひご作りから始めて、4回  
終了までに完成させましょう。

参加対象:高校生以上、全4回参加できる方。  
持物:竹用ナタ、竹ひきノコ、植木ばさみ、膝あ  
て、軍手、飲物、弁当

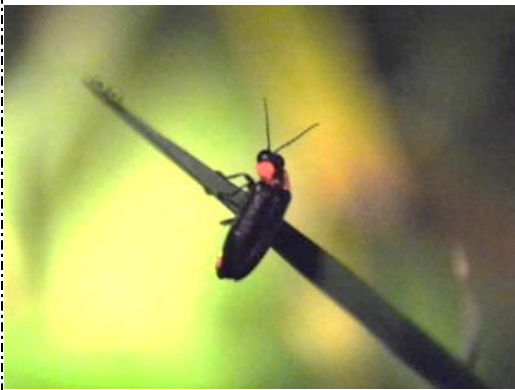
◎10日開催の「落花生の栽培体験をしよう」は春に定員と  
なりました。



エナガ、オニヤンマ、カブトムシ、  
クワガタ、アオスジアゲハ、キア  
ゲハ、ナナホシテントウ、カタキ  
チョウです。

サンプルから色塗りをし  
たい生きもののメダルを選  
んで事務室受付で伝えてく  
ださい(一日一人ひとつま  
で)。自分だけの生きもの  
アート作品を作ってください  
ね。

## センターの生き物たち



### ヘイケボタル／ホタル科

6月20日の夜、センターの水田でフクロウの声を聞きながら観察をしました。数は少なく10個体程度。最盛期はこれからなのでしょう。ヘイケボタルは田んぼのホタルです。暗闇がある程度保たれていれば、人家に近いところにも案外、見つけることができます。なお、イノシシやマムシなど夜の暗闇には危険が潜んでいます。観察時は十分ご注意ください(当施設の田にもイノシシ対策の電気柵があり、感電すると危険なので入らないでください)。



### クリハラン／ウラボシ科

湿っていて薄暗いところに生えるシダ植物です。スポット地区の照葉樹の森(清水観音)に生育しています。葉は大形で30cmほどになり、葉脈(側脈)があら骨のように深く刻まれて見え、特徴的です。暖地性のため、県では主に南部の丘陵地に見られます。一見してこのシダは暖地を感じさせてくれると思いますが、いかがでしょうか。

いすみ市内には、ヌカボシクリハランも生育していますが、こちらは県内でたいへん希少です。

## いすみ楊枝 —千葉県伝統工芸品—

センターでは、「いすみ楊枝」を県内外に広く紹介するため、毎月高木守人氏に実演をお願いしています。

日時 毎月第3日曜日(9:30~16:00)

場所 ネイチャーセンター

講師 高木守人氏

参加料 材料費など実費いただきます

内容 楊枝・花入れ・茶杓作り など

### 編集後記

◆休日は房総の山奥を歩きながら、様々な自然の音に癒されています。しかし、そんな場所でも避けられない人工音があります。飛行機の音です。◆当センター内の「知識の林」ではアオバズクの声(録音)が昼間も響き渡ります。アオバズクは昆虫類を主に食べる小型のフクロウ類です。本物のフクロウの声は、4月以降、夕方から、良く聞こえています。一方、アオバズクは数が減っているのでしょうか、その声は聞こえていませんか。この2種類のフクロウ類の鳴き声の違い分かりますか?◆学校の夏休みが近づきました。職員の都合が合えば、観察ガイドや小川の魚とりなども行います(確実には事前申し込みを)。夏休みはぜひ当センターへお越しください。 所長

行事への参加申し込み、お問い合わせは、電話(0470-86-5251)、ファックス(0470-86-5252)、または、直接センター事務室にお申し出下さい。定員のあるものについては、定員になり次第締め切らせていただきます。あらかじめご了承ください。全ての行事はネイチャーセンターに一度集合してから移動します。

\*eメール可(メールアドレス:senta-sato@isumi-sato.com(すべて半角小文字です))

\*行事申し込み後、都合によりキャンセルする場合は必ず早めにセンターまでご連絡下さい。

## ◆ ◆ ◆ 利用案内 ◆ ◆ ◆

休館日：毎週月曜日(月曜日が祝日の場合はその翌日)、12月29日~翌年1月3日

開館時間：9:00~16:30、入館料：無料

※当施設のご案内や解説などを希望される団体は、2週間前までにお申し込み下さい。