

身近な自然の情報紙

かんきょう便り Vol.4



最近の環境調査課：空が曇ひとつ無い秋晴れだと、フィールドに行きたくくなります。

Autumn 2002



実りの秋

秋は実りの季節！私達に色々な幸をもたらしてくれます。自然はもちろん、皆さんのすぐ近くにもありますよ。



カキ



クリ



モクスガニ



ムベ

これも秋の味覚



イネ



アキグミ

野山や川で、自然観察を兼ねての採集も楽しいものですが、出かけて行かなくても身近な所にあります。カキやクリ、新米もそうです。身近な秋の味覚も改めて味わってみて下さい。鮮やかな旬の味がするはずですよ。

他にも魚やキノコをはじめ、果物や野菜もまだまだ一杯あります。あなたは、いくつ秋の味覚を楽しみましたか？

写真 角 成生 執筆 宅間 友則

身近な野鳥

「さぎ 路鳥」

川に來れば、すぐ会える？

に注目！



ダイサギ

コサギ

“白鷺(シラサギ)”はいない？！

古くは万葉集に詠まれ、姫路城の別名としても有名な白鷺ですが、正式には白鷺というサギはいません。上写真のダイサギ、コサギ、他チュウサギ等を総称して白鷺と呼んでいるようです。



アオサギ：日本産サギ類のうち最大



アマサギ



ゴイサギ

川に親しむ親水空間を多く見かけるようになりました。これらサギの仲間、川の近くに行けば、どれか必ず見ることができます。

執筆 徳永 修治

生活の中の疑問点を調べよう！ Vol.1

人が生きていく為に不可欠なものとして『水』があります。私達が日々、何気なく飲んでいるこの水はどのようにしてきれいになるの？誰がきれいになっているのかな？何気なく排水を流す前にちょっと待ったという感じで、気楽にお茶でも飲みながら考えてみましょう。



水浄化施設

排水中には多種・多様の物質が存在します。その中の水の汚れの原因である物質を食べてくれるのが長さ0.03～0.1mmほどの微生物ということ

をご存じでしょうか(小さいな～)。人間の目にはほとんど確認できないほど小さな生き物です。

生活排水中の多量の油、合成洗剤などは微生物の生活に影響がでます。この微生物は基本的に食欲に際限はない(大食漢！)のですが、人間と同様に同じ作業の連続だと疲れて動作が鈍くなっていきます(それは疲れる！)。微生物が油を食べる状況を人間に例えると、腹が一杯でもどんどんご飯が出てくる状態、合成洗剤は消化不良の状態を言います。これではたまりません！これが自分だとたまらないな～と思いますよね。

人は皆、この世に生を授かる時、この微生物のように小さいのです。そしてそれを本当に大事に育てますよね。命というのはかけがえのないものです。この小さな生き物に脱帽そして感謝！

それでは、水のきれいになる仕組みが簡単にわかったところで今回はこのあたりで。Vol.2では、この微生物が嫌がる合成洗剤、それと石鹼の違いについて簡単にお話したいと思います。 See You Again! 執筆 中村 尚

希少野生生物語り④

タコノアシ(珧苺科)

Penthorum chinense

そんなに似てる？...写真だと「ユデダコノアシ」の方があってる気がするけど。どっちにしても、僕としてはもう少しカッコいい名前をつけて欲しかったんだけどな。最近僕と会った人いる？僕は水があったりなかったりする所が好きなんだ。だからいつも水に沈んでいたり、地面がカラカラに乾いてしまったらダメなんだ。僕を見つけるときは、そういう所を探してみてね。なかなか見つからないかもしれないけど。

本州から奄美大島の、池沼や河川等の水位が変化する所に多い。花の付き方や秋季の色が名前の由来。環境省にて絶滅危惧 類に指定。 川内市にて撮影 執筆 宅間 友則



気ままに川内川 ~4~

今回は、川内川の河口の様子を紹介します。



写真は、川内川の最下流に架けられた河口大橋より、上流方向を写したものです。この辺りまでくると川幅も広く、最大で約600mあります。大河を思わせる姿がそこにはあります。川内川の壮大さを感じられる風景です。



また、左の風景は、その河口大橋を左岸上流より写したものです。

干潮時間に撮影したこともあり、橋の手前には干潟が広がっています。春先には、アサリやハマグリなど潮干狩りを楽しむ人々にぎわう場所です。また、左下の写真のようなおもしろい生き物も生息しています。

干潟は、多種多様な生き物達が生息する貴重な場所です。近年、全国各地で干潟が減少しており、希少な生き物たちの生息が危ぶまれています。



ハクセンシオマネキ



トビハゼ

川内川の壮大さ、また希少な自然環境や生き物達を御覧になり、ふるさとの身近な自然を見つめ直してみるのはいかがでしょうか？

執筆 橋口 政信

暮らしに生かそう植物の力 生活名人

撮影場所：日置郡山町

其の一

ゲンノショウコ(フウロソウ科)

花期：7～10月

昔から民間薬として利用されてきた多年草で道路端、山野にごく普通に自生しています。整腸作用があり下痢、便秘のときなど飲んですぐ薬効が現れることから“現の証拠”と呼ばれています。

花が咲いているものを葉っぱごと地際から切取って陰干しし、乾燥したら他の薬草と一緒に煎じてお茶代わりに飲んだりするようです。

注意：花が無い時期は、葉が有毒植物のトリカブトやキンポウゲ科の仲間と似ているので注意が必要です。

執筆 今吉 努



川魚食のすすめ

身近な川魚のおいしい話④

姿形もさることながら、あの清冽な香りは、まさに「香魚」
あらためて「香魚」の香りと味を堪能していただきたい
もはや何もいうことはなし、誰もが知る川魚、アユ
是非一度賞味されたい

鮎

あゆ

(アユ科)

鮎は古くから食用として利用され、現在でも漁業や養殖が盛んである。釣りの対象としても人気が高く、おとり鮎を使った友釣りをはじめ、古くは毛鉤(けばり)を使ったドブ釣りや餌釣りも行われていた。

料理法も写真の他、煮物(甘露煮、飴煮、昆布巻き、つくだ煮)揚げ物(天ぷら、唐揚げ)蒸し物、寿司、酢の物、干物、雑炊、刺身(背ごし、洗い)等、多彩である。ウルカという内臓を使った塩辛も有名。

執筆 宅間 友則



アユ(田海川にて撮影)

南の島のアユ

奄美大島と沖縄本島(奄美大島から移植)には、別亜種のリュウキュウアユ(琉球鮎)が生息する。外見はアユに比べて、ややずんぐりした体型としか見えないが、遺伝的にかなりの部分で異なっている。近年激減しており、環境省にて絶滅危惧 A類に指定されている。

写真:リュウキュウアユの生息する川(奄美大島にて撮影)



北海道西部以南の日本各地の河川に生息する。奄美大島と沖縄本島に生息するものは別亜種。秋に川で孵化した後、海に下り、春から夏にかけて川を遡上(そじょう)する。遡上後なわばりを持ち、石の表面に付いた藻類等を食べる。

赤とんぼ
夕焼け小焼けの赤とんぼ
負われてみたのは
いつの日か



秋の季節「二十四節気」

はく露	9/8頃	草木に露が降り始める頃
しゅうぶん	9/23頃	昼と夜の時間が同じ
かき露	10/9頃	冷たい露の結ぶ頃
ろりこ雪	10/24頃	霜が降り始める頃
ふゆ	11/8頃	冬の気配が感じられる頃
こ雪	11/22頃	小雪がちらつき始める頃

身近な河川・環境・生物などについて年4回、季刊として発行していきたいと思っております。ご意見、ご感想、また環境や生物に関する質問等、お待ちしております。次回Vol.5は2003年1月上旬発行予定です。(編集室一同)