



青森県立自然ふれあいセンター機関誌

第102号



梵珠だより

オオアカゲラ

発行／青森県立自然ふれあいセンター 〒038-1301 青森県青森市浪岡大字大釈迦字沢内沢1-1
 TEL 0172-62-4527 FAX 0172-62-8510 URL <http://www.jomon.ne.jp/~bonjyu/> メールアドレス bonjyu@jomon.ne.jp

□ 行事レポート □

(イベントは有料になる場合があります。お問い合わせください。年間行事表有。)

●初心者梵珠山登山 10月1日(日)

コンパスの使い方や地図の見方を学びました。実際にコンパス等を使った梵珠山登山も実施。



●梵珠の森・秋のふれあいデー 10月7日(土)~10月8日(日)

1日目は梵珠山登山やクラフト体験、2日目は半沢コース逆走とア・ラカンによる演奏会を行いました。



●紅葉トレッキング 松倉~梵珠大滝 10月22日(日)

山頂~松倉神社~梵珠大滝を巡るトレッキング。梵珠大滝と紅葉の組み合わせが綺麗でした。



●おいらせ町 間木堤野鳥観察会 10月29日(日)

おいらせ町下田公園内にある間木堤での野鳥観察会。カモ類などの水鳥を数種類観察できました。



●自然まるごと発表会・特別講演会 11月5日(日)

発表者4人によるそれぞれの発表と、博士(農学)の工藤誠也氏による特別講演会が開催されました。



●梵珠の森クラフト教室~お正月飾りを作ろう~ 12月10日(日)

お正月に飾るリースを製作。それぞれ個性のある素敵なリースが出来あがりました。





●サワグルミ

齋藤 信夫（青森自然誌研究会）

サワグルミ散策路でおなじみの樹木である。人間にとり目の前の物が食べられるかどうかは非常に重要なことで、私などはサワグルミを初めて紹介されたときに、ついついオニグルミのような、大きくて堅い殻のついた実（堅果という）をつける樹木を連想してしまった。そして、その樹木が翼の付いた小さな堅果だけしかつけないと知ったとき、非常に残念に思ったものだった。漢字では沢胡桃と表記されるが、サワグルミの表記なのかサワクルミの表記なのかの知識はない。

サワグルミは名前の通り沢筋に多く生える。幹の上部で枝分かれする割に小枝はそれほど多くなく、すらっとした樹形で、樹高は 30m ほど、幹の直径は 1m を越すほどまで生長する。サワグルミ散策路では登山口から入ってすぐに私達を迎えてくれる。沢筋を散策していると、斜面を上へ向かうに従って、サワグルミが見られなくなることから、この樹種は水の豊富な場所を好むようだといえるが、停滞水があるような場所では見られなくなる。それらを考慮すると、サワグルミは、水はけの良い場所が好きなのだと推測できる。その推測はサワグルミが地滑り地帯や崩壊地などの不安定な土地に積極的に侵入する先駆木であることから推しはかることができる。

ところで、サワグルミの葉は、長さ 13cm ほどの細長い小葉が 5～10 対、先端に 1 枚つけ、全体では長さ 20～40cm ほどの大型葉となる。いずれの小葉も縁に細かなぎざぎざ（きょ歯）がある。冬芽は 5 月上旬ではまだ開いていないが、5 月下旬には花序よりも葉が先に開ききる。6 月上旬には花序が膨らんでおり、花粉が確認出来る。同じ木に雌花・雄花をつけるが、双方とも小さい花をたくさんつけた穂をぶら下げる。

受粉後の雌花では種子が膨らむにつれ、その周りに次第に翼が形成され、独特の形になっていく。翼があるということは風を利用して種子を散布するタイプだということだ。野外でサワグルミの実を探そうとしても、常に発見できるわけではなく、果穂が枯れ落ちていたり、ごく少数の実がぶら下がっていたりという場面がとても多い。そんなことから、サワグルミは花の数に対する結実の割合はそれほど高くない樹種なのではないだろうか。また、年による結実量には相当量の差があるような気もする。そんな中で、梵珠山の自然ふれあいセンター前の小川のそばに立っているサワグルミの巨木は、ここ数年、毎年沢山の種子をぶら下けている。すばらしい樹勢である。



冬芽がほどけ始めたサワグルミ



果実をぶら下げているサワグルミ。風にゆれる下向きの果穂である。

梵珠だより第101号(平成 29 年 9 月 30 日発行) (2) ページの写真下記載に誤りがありました。読者の皆様にご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げます。
誤) 花を咲かせたウワミズザクラ → 正) 花を咲かせたシウリザクラ

生物こよみ(昨年)					1 月																										
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
観察できたもの		年始休館			霧氷	ニホンザル・カモシカ	イカル・オオアカゲラ	ヤマアカガエル・蕾イワナシ	アオゲラ・ヒガラ	さく果ホツツシ	実ツタウルシ	霜の結晶・足跡ノウサギ	実ヤドリギ	アオゲラ・コゲラ	ヤマシギアカゲラ・ヤマガラ	シジュウカラ・ゴジュウカラ	セツケイカワゲラ・コゲラ	セツケイカワゲラ	冬芽オオカメノキアオゲラ	足跡ノウサギ	カケス・コゲラ・ヒガラ	冬芽シウリザクラ	セツケイカワゲラ	アオゲラ	アオゲラ	カモシカ・エナガ	ヒガラ	シジュウカラ	ノウサギ・ニホンリス	ガマの穂	足跡ホンドテン
天					☁	☀	☀	☀	☀	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂	☂
℃	3	6	2	3	2	0	4	4	4	1	-4	-5	-3	-6	-2	1	2	3	1	1	2	1	3	-3	-1	4	4	0	3	0	
低	-5	0	-2	-3	-8	-8	-5	-5	-2	-4	-7	-7	-9	-8	-8	-7	-8	-3	-2	-4	-7	-7	-6	-7	-6	-5	-4	-4	-5	-5	



●梵珠山の昆虫「マユタテアカネ」(トンボ科) 鳴海 富美子 (津軽昆虫同好会)

「マユタテ」の名前は、顔面にある黒い2個の紋が眉に見えることから名付けられている。しかし、眉というのは眼の上にあるものであり、このトンボの眉は眼の下にあるので「マユ」というのはどうかと思う。なお、眉の大きさや形には個体差がある。

アキアカネ、ナツアカネ、ノシメトンボ、ミヤマアカネ等、いわゆるアカトンボの仲間と一緒に飛んでいる。他のアカトンボに比べるとやや小型で、腹部の黒条は細くて小さく、黄褐色に見える。

未熟期には雌雄とも体色は同じ黄褐色をしているが、雄は成熟すると腹部が明るい赤色になる。しかし、頭部と胸部は赤くならない。また、尾の先は上方へそり返り、翅の緑紋(翅の先の上方にある紋)は赤くなり、さらにアカトンボの雄に共通の腹部の付け根に突起がちょこんと付いている。雌では成熟しても腹部は赤くならず、黄色味がかかった色で、翅の

先端に黒っぽい斑紋があるものと無いものがある。

平地から低山地にかけての沼、池、水田、湿地等に生育し、周囲が林になっているような薄暗い環境を好むようだ。

梵珠では7月頃から見られるようになり、8月に入ると雄は腹部が真赤になって、9月には連結して雌の尾の先を水に打ち付ける打水産卵が見られるようになる。翌年羽化した個体は近くの林等に移動して生活するようである。以前はたくさん見られたが、近年は少なくなったような気がする。しかし、他の場所の溜池で林沿いの薄暗い場所ではほとんどがマユタテアカネだったりする。顔の眉が見えれば他のトンボと間違えることはない。

写真は左が雄で、腹部の赤色、腹部の付け根の突起、そり返った尾部等に特徴がある。右は雌で、翅の先に黒っぽい紋のある型である。両方とも、8月下旬に写したものである。



マユタテアカネ雄



マユタテアカネ雌

生物ごよみ(昨年)						2月		☀️☁️☔️☀️: 昨年の天気		℃: 昨年の最高気温		低: 最低気温																
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
曜	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
観察できたもの	足跡ホントデン・カモシカ	食痕ニホンザル	ヤマガラ・ヒレンジャク	シジュウカラ	コゲラ・ゴジュウカラ	裝飾花ツルアジサイ	アカゲラ・オオアカゲラ	冬芽サワグルミ	フキノトウ・カケス	オオアカゲラ	冬芽ツタウルシ	マヒワ・ゴジュウカラ	マヒワ	カラ類湿群	アオゲラ・ヒガラ	足跡カモシカ・ノウサギ	花ヤナギ	冬芽ハクウンボク	クマタカ・ミノサザイ	足跡ノウサギ・ニホンリス	アオゲラ・ヒガラ・マヒワ	足跡キツネ・ニホンリス・ネズミ	ヒヨドリ・カケス・アオゲラ	冬芽ハルニレ	冬芽オニグルミ	ニホンザル	冬芽オニグルミ	冬芽キタコブシ
天	☀️	☁️	☁️	☁️	☀️	☁️	☁️	☁️	☁️	☀️	☀️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☁️	☀️
℃	1	-5	0	4	6	2	2	-1	5	3	4	3	4	3	2	7	6	-3	-3	1	-2	1	4	-1	2	3	2	5
低	-8	-8	-6	-4	-6	0	-5	-5	-5	-3	-7	-4	0	-1	-1	-4	-3	-6	-8	-7	-5	-5	-1	-4	-4	-4	-9	-10



●山菜のアク(苦味、香り)について

芳賀 清文

今回は山菜のアク(苦味、香り)について取り上げてみます。食べられる山菜にもアクが弱い物と強い物がありますが、それらを大まかに分類し、調理法も紹介してみる事にしました。

●アクの弱い物

アサツキ、イヌドウナ(ボンナ)、ツクシ、カタクリ、ニリンソウ、カンゾウ、ミツバ、セリ、ウワバミソウ(ミス)、モミジガサ(シドケ)、オカヒジキ、ミヤマイラクサ(アイコ)、ユキザサ、ナルコユリ、タチシオデ(ソデコ)、クサソテツ(コゴミ)、ヤマソテツ、バイカモ、他多数有り

●アクの強い物

ハンゴンソウ類、イタドリ類、ウド、ワラビ、ヤブレガサ、ヤマブキショウマ、アザミ、木の芽類、他多数有り

アクの弱い物は塩茹でて冷水に取る物と、ザルに上げて冷やす物と分けられます。芹、三つ葉などは香りを活かすなら水に取らない方が美味しいと思います。それと茹でる湯の温度も調整してみてください。例えばコゴミですが、塩を入れ、沸騰した湯にコゴミを

入れ沸いてきたら、火を少し弱め、90℃くらいの湯で少し固めに茹でると香りが残ります。アクの強い物は油を使って炒め物、天婦羅が合います。ただ、ハンゴンソウは天婦羅にしないほうが良いでしょう。油にアクが移り苦くなり、その後使用不可になるからです。

では、油炒めの作り方を紹介します。イタドリ類の例ですが、五月の連休の頃30センチ程に伸びた茎を切り取り、葉を外して皮をむき、縦に割り、木灰湯で少し固めに茹で冷水に晒して、アクを抜き食べ易い大きさに切る。人参、蒟蒻、油揚げを用意し、鍋に胡麻油を入れ炒めて酒、砂糖、昆布で甘味をつけてその後正油で仕上げます。一味などを入れても良い。ハンゴンソウ、エゾニュウも同じ様に出来ます。

次に、アイヌネギの正油漬けを紹介します。ネギは食べ易い長さに切り、胡麻油で軽く炒めます。正油とアルコールを煮切った酒で好みの濃さにして漬け込みます。少し甘味や辛味を入れてもいいでしょう。ガラスビンに漬け込む時はビンを煮沸したほうが安全です。



コゴミ



オオイタドリ



ハンゴンソウ

生物こよみ(昨年)				3 月		☀️☁️☔️☁️: 昨年の天気		℃: 昨年の最高気温		低: 最低気温																					
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金
観	カモシカ	葉痕ヤマウルシ	花マルバマンサク	ヒヨドリ・カケス	足跡カモシカ・ホンドテン	足跡ニホシリス	ヒヨドリ	ヒヨドリ	ノスリ	ヒヨドリ	冬葎リョウフ	冬葎ウダイカンバ	ミソサザイ	冬葎ミスキ	カモシカ・アオゲラ	カモシカ・キジ・ホオジロ	マヒワ	ヤマドリ	ノウサギ・アカゲラ・エナガ	花マルバマンサク・シジュウカラ	キツネ・カケス	ニホンザル・カマヅミ・ホオジロ	花ヤナギ	カモシカ・アオゲラ	ヤマアカガエル	マヒワ・ミソサザイ	カケス	仏炎苞ミスバシヨウ	ヤマアカガエル	クスサンの繭	ヤマアカガエルの卵塊
天	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
℃	6	10	2	1	4	2	0	-1	3	2	5	7	8	7	5	5	6	7	7	10	8	7	4	4	7	8	4	4	9	11	6
低	-7	-4	-1	-2	-4	-2	-4	-7	-2	-6	-8	-3	-4	-1	-2	-4	-4	-3	-4	-2	0	1	-1	-4	-4	-3	-1	-3	-1	0	2