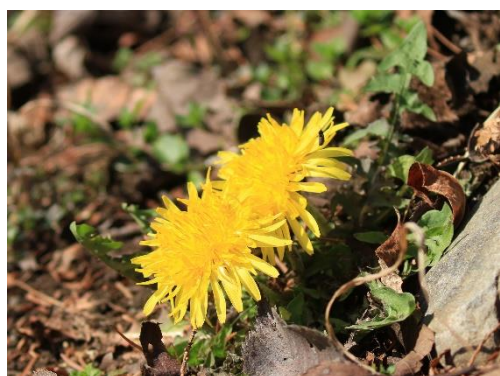




愛川ふれあいの村 今月の風景

2021年2月 自然のたより

まだ^{けいちつ}啓蟄を過ぎていないのに、虫たちは眠りから覚めました。その暖かさのためでしょうか、例年よりも花が咲くのが早いように思えます。オオイヌノフグリやホトケノザなど小さな花も一面に咲くときれいなものです。2月10日にはカントウタンポポが咲きました。鳥たちやニホンリスの動きも活発になったような気がします。ウグイスはさえすりの練習をはじめ、各地で春の定番の声が聴けるのももうすぐです。(石川)



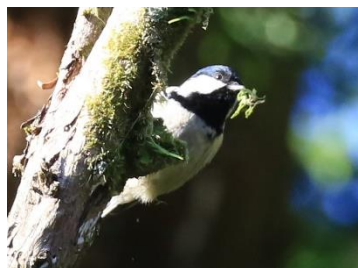
カントウタンポポ



ニホンリス



マヒワ♂



ヒガラの巣作り



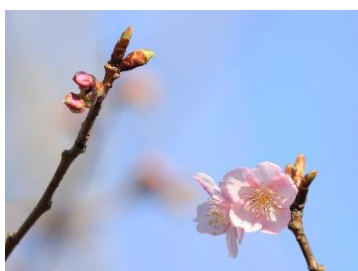
オニシバリ



ニホンジカ



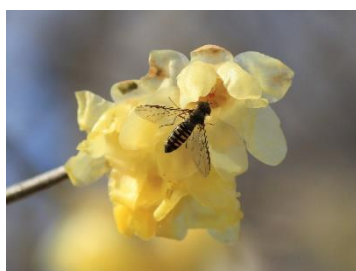
マヒワ♀の水のみ



カワツザクラ (2月6日)



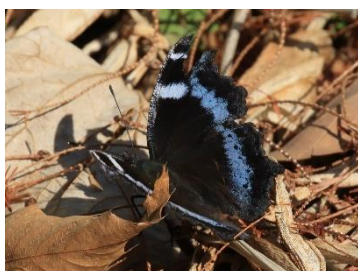
クロジ



ソシンロウバイ



越冬していたクビキリギス



越冬から覚めたルリタテハ



アセビ



ハイタカ



クチベニゴケ

トピックス★One for all, All for one★

村の落葉樹はほとんど全て葉を落とし木々は丸裸です。寒々として寂しい感じがしますが見通しがよくなり野鳥を観察するには絶好の季節です。村内散策は毎回新しい発見があり、寒い中でも楽しい出会いがいっぱいです。

その中から今回は鳥の群れについてお話をします。今シーズンは昨年観察出来なかったアトリがやって来ました。アトリをはじめカワラヒワやヒヨドリなどは同じ単独の群れですが、中には数種類で移動する群れがあります。この違う種類が一緒にいる群れを混群と言います。村ではシジュウカラを中心にエナガ、ヒガラ、ヤマガラ、メジロ、コゲラなど3～6種類の混群が観察されます。なぜ違う種類の鳥が一緒に群れを作るのでしょうか？まだはっきり解明されていませんがおそらく『安全』と『食物確保』のためと考えられます。違う種類の鳥たちはそれぞれが得意な感知反応を持っています。ヒトで例えるなら、サッカーのメンバーを選ぶとき同じタイプの選手を1人そろえるより違うタイプ、体の大きい選手、体は小さいが素早い選手、スピードはそれほどではないがテクニカルな選手、賢い選手。こういう選手の集まりの方が面白いし、強い。

違う得意技を持った個の集まりの群れは大きい力を発揮出来るのだと思います。違う種類の群れ（混群）であっても、各々の個性を活かし厳しい冬を乗り越えるために、群れの安全や餌の確保をします。まさしく、「1人は皆のために、皆は1つの目的のために」です。（高梨）



単独種の群れ（アトリ）



混群（シジュウカラとコゲラ）



種子（白い部分がエライオソーム）

種子の大きさは約一ミリ。先端にアリの好きな白いエライオソームという脂肪酸がついていてあちらこちらに運んでもらい増えていることが分かった。ホトケノザの花の形や種子、アリとの関係など自然界の中には人間の知らない工夫が隠されている。自然は不思議に満ち溢れている。（吉田）

来月の見どころ **ホトケノザ**
茎の形が四角いホトケノザは、シソ科の植物で上部にある葉柄の無い葉の脇から数個の花を咲かせる。名の由来は、葉の形が仏様の台座に似ていることからホトケノザと言う。また、別名のサンガイグサ（三階草）は、対生する葉が階段状に見えることから。春の七草に数えられるホトケノザはコオニタビラコのことであるが、ある時はタビラコ、ホトケノザと数えられハコベが含まれない時代もあったらしい。
田んぼの畦道や畑、道端やコンクリートの隙間などに普通に生える逞しい多年草。花は美しい紅紫色の唇形花。花が咲き昆虫の媒介で受粉する開放花と花の咲かない閉鎖花があるが種子はどちらにもできる。

生き物 ★又工★

今年は初めて、トラツグミがペアになっているのを見ました。バードストライクで1羽亡くなってしまった年もあったので、このまま山の方へ行き、子育てが成功することを祈ります。

冒頭に出てくる生き物の名前がタイトルが違うことで、疑問に思った方もいると思います。トラツグミの鳴き声はその昔、又工という妖怪のものだと考えられていました。夜に鳴き、薄気味悪いその声を聞くと、不吉なことが起こるとされていました。

実際のところ、見つけにくく数の多い鳥ではないために、野鳥ファンには人気の鳥です。公園などにもいて、時折、藪の中から出てきます。夜に鳴き声で驚かされたとしても、こちらからは見つけても驚かさないようにしましょう。（石川）



旬 ★寒仕込み味噌★

ふれあいの村では、毎年2月に味噌を作っています。大豆・塩・麴を混ぜ、その年の10月頃までじっくり発酵、熟成させ味噌を作ります。

なぜ、冬に味噌を仕込むのでしょうか？

- ①気温が高い時に仕込むと、発酵が早く進んでしまい、塩がなじまず、しょっぱい味噌ができてしまいます。
- ②秋に新米や取れたての大豆を使うことによって、より一層美味しい味噌ができます。
- ③冬は雑菌が少なく衛生的です。

以上のことから、冬から春・夏と季節の気温の変化によって、ゆっくり熟成され美味しい味噌ができるのです。今年も味噌を作ります。寒仕込みの味噌の食べごろは、秋頃。楽しみです。（菅原）



手作り味噌