

Citrina 通信

キトリナつうしん
No. 873



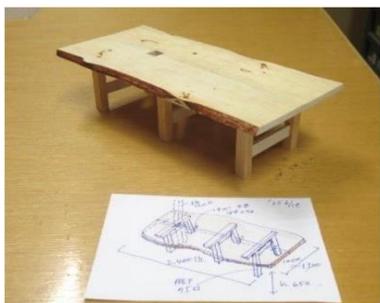
寛ぎの大テーブル Relaxing and Fun Large Table

昆 虫館の入口ホールの目玉として、大テーブルを置くことを考えた。矢祭町で三代続く材木問屋の押田社長が昆虫館のためならと、分厚い 450 年ものカヤ材を格安で提供してくれるとの事。幅 1.2×長さ 2.4mの大テーブルを設計した。

■配置を検討したがどうしても部屋の真ん中に立つ柱が邪魔で、思った場所に置けない。ふと2枚の甲板を柱を挟んで継ぐことが閃いて、ベストの位置に置くことができた。特注卓のなせる業だ。

■早速 1/10 の模型を作って、説明図を添えて矢祭に送ったところ、普通なら最低でも 100 万円はするのを破格の値で製作してくれるとのこと。直ぐに発注したら、7 月 27 日のイベントに間に合わせてくれた。

■納入据え付けに立ち会ったが、作ってくれた大工の永山さんは手際よく3本の脚を取り付けてくれて、思った以上に素晴らしいテーブルになった。入口ホールの拠り所となって、ここで来館者が本を読んだり、お茶を飲んだり寛ぐ場となることを期待する。



押田社長(右)と永山大工(左)

(2025 年 7 月 30 日 / 寺章夫)



昆虫はオモシロイ！ Insects are Fun!

夏 休み恒例の親子昆虫体験イベントが、一般社団法人ニワトコ(矢崎潤子代表理事)主催、一般社団法人虫の里・福島奥久慈設立の会(中江信会長)の協力、矢祭町と矢祭町教育委員会の後援で、7月27日に開催された。矢祭町の地域創生支援事業のひとつとして、この「虫のイベント」は今年で3回目だ。

虫とり観察会

■午前9時半から11時まで、町営の「来る里の杜」で親子昆虫採集観察会が開かれた。この「来る里の杜」はもともと昆虫相の乏しい杉の植林地だったのを、地元の有志の皆さんが伐採して、昆虫の食樹や食草を植えて園路を整備したものだ。その効果で今では多種の虫たちや野鳥が見られる好観察地となっている。

■当日の朝方は曇天だったせいか前日より幾分気温は低かったものの、徐々に晴れ間が広がり、観察会の頃は酷暑になった。いつも小学校低学年の子供たちが多数参加するのだが、今回は少年サッカー大会と重なってしまい、就学前の子供たちが多かった。

■小原洋一、みね子夫妻と熊谷豪、荒井充朗両氏の4名で、前日の酷暑の中、観察ルートにトラップをしかけてもらったので、当日は木に吊るしたバナナトラップにはカブトムシやカナブン、アカボシゴマダラなど集まっていた、子供たちは歓声をあげていた。小原氏から少しずつ虫をもらい、虫かごに入れて見入っていた(写真上段右)。地面の紙コップのトラップにはオサムシやマイマイカブリなどが沢山入っていた。

■テラ爺は熱射病気味だったので途中で引き返して、下の駐車場の木陰で、ニワトコの矢崎さん、藤田さんと涼んでいたが、丘の上から聴こえてくる子供たちの歓声に、3人で「このような子供たちの声を聴くのは最高ね」と話した。

母さん弁当



■関係者のお昼の弁当は今年も駅前の「あおちゃん家母さん惣菜部」にお願いしたそう。責任者の長岡さんは昨年夏のイベントで訪問した時に東館駅の待合室でコーヒを淹れてくれた方で、昆虫館の受け付けもしていただいている。■夏の暑い時期のお惣菜は衛生管理で大変そうだが、どれもしっかりと味付けしてあり、正におふくろの味で美味しかった。ご飯はまだ暖かくて、作った方の顔を思い浮かべながら食べると余計に美味しくなる。小さな矢祭町ならではの地産地消の温かさを感じた。

特別講演

■午後1時から、昆虫館敷地内の古民家母屋の入口ホールで、TVチャンピオン昆虫王選手権(テレビ東京)で優勝された長畑直和氏(日本昆虫協会会長)の「世界最美のチョウをアマゾンに追って」と題した講演を1時間にわたってやっていただいた。

■長畑氏の虫にまつわる略歴の紹介の後、南米ペルーの山奥の昔にタイムスリップしたような秘境に分け入る旅行話は面白い。貴重な蛋白源として生きてきたニワトリを調達して持参する話や、高床式の壁のない屋根だけの宿泊所はチョウがわんわん飛び交う生息地の真ただ中で「最高のホテル」と長畑氏は言う。

■講演後の「そこまで虫が好きなのは何故？」の質問に、長畑氏の答えが「ただ虫が好きで子供がそのまま大人になっただけです」には、同じ虫屋として納得。

■多忙なスケジュールの合間をぬって佐川町長が講演前に駆けつけてくれ、長畑氏とツーショット(写真中段左)。

チョウのしおり工作

■講演に続いて場所を母屋から昆虫館に移して、ワークショップをおこなった。小原みね子さん講師の虫の工作教室は今回は「チョウのしおり工作」だった。参加者は10名程だったので、昨日納入の大テーブルを早速使った。

■素材の本物のチョウの翅はパウチして下ごしらえをしておいたので、皆さん好きなチョウを選んで思い思いのしおりを作って、満足していただいたようだ。みね子さんは昨日のトラップ掛けから午前中の採集観察会の引率、このワークショップの講師と暑い中、大活躍をされた。

猛暑の中、3つのイベントが無事に終わって、皆さんそれぞれに虫について親しみを持ってもらえたら嬉しい。

(寺章夫/2025年7月31日)



夏の前期お立ち
親子で楽しむ日
昆虫はオモシロイ!
夏休み前半の楽しみ
親子で楽しむ日
7/27日
10時～12時
13時～15時
16時～18時
19時～21時
22時～24時
25時～27時
28時～30時
31時～33時
34時～36時
37時～39時
40時～42時
43時～45時
46時～48時
49時～51時
52時～54時
55時～57時
58時～60時
61時～63時
64時～66時
67時～69時
70時～72時
73時～75時
76時～78時
79時～81時
82時～84時
85時～87時
88時～90時
91時～93時
94時～96時
97時～99時
100時～102時
103時～105時
106時～108時
109時～111時
112時～114時
115時～117時
118時～120時
121時～123時
124時～126時
127時～129時
130時～132時
133時～135時
136時～138時
139時～141時
142時～144時
145時～147時
148時～150時
151時～153時
154時～156時
157時～159時
160時～162時
163時～165時
166時～168時
169時～171時
172時～174時
175時～177時
178時～180時
181時～183時
184時～186時
187時～189時
190時～192時
193時～195時
196時～198時
199時～201時
202時～204時
205時～207時
208時～210時
211時～213時
214時～216時
217時～219時
220時～222時
223時～225時
226時～228時
229時～231時
232時～234時
235時～237時
238時～240時
241時～243時
244時～246時
247時～249時
250時～252時
253時～255時
256時～258時
259時～261時
262時～264時
265時～267時
268時～270時
271時～273時
274時～276時
277時～279時
280時～282時
283時～285時
286時～288時
289時～291時
292時～294時
295時～297時
298時～300時



チョウのしおり工作

- ① 蝶の紙を準備する。
- ② 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ③ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ④ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ⑤ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ⑥ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ⑦ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ⑧ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ⑨ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。
- ⑩ 蝶の紙を折り、中央に穴を開ける。



奥久慈 食べ録 ④



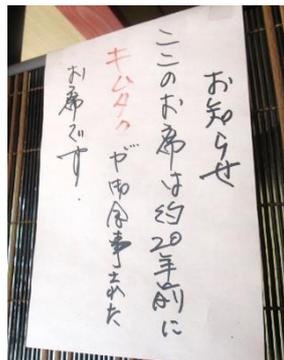
牛華 栃木県那須郡那珂川町北向田 172-3

■いつもは常磐道を使うが、今回は長畑氏の上尾市に寄ったので東北道を使ってみた。矢板 IC で下りて R461 で矢祭町に向かう途中、テラ爺は後ろの席でうとうとしていたら、若いお二人は、「道の駅ばとう」の隣の焼き肉屋の看板に引き寄せられて、車を入れた。

■森さんはランチメニューの‘ぎゅうはな’定食、長畑氏は以前にどこかで食べそこなったと言うイノシシ肉を注文し、テラ爺はイノシシは以前に西表島で食べた時に臭いがきつかったので、無難にハンバーグ定食にした。

■出てきた森さんの焼肉盛り合わせは定食にしては豪華で、牛カルビ、豚カルビ、とりもも、ホルモンミックスと盛りだくさん。長畑さんの「ししまる」はよい色をしたスライスが4枚あって、全く臭はなくて脂も甘くて美味しいと満足していた。テラ爺は二人が焼くのを横目に、熱々のハンバーグステーキを食べたが、店の名物の焼き肉を食べるべきだったと少々後悔。

■長畑氏が座った席の上には手書きの貼り紙があり、「キムタクが食事した」とある。我々はふらりと入ったが、焼き肉屋としては評判の店のようで、当たりだった。たまには東北道経由で行くのもよい。



さかな家 矢祭町東館桃木町 33-7

■矢祭町の東館駅近くの商店街にある丸安鮮魚店直営の小料理屋で、虫の里の懇親会で何度か使った。お店は最近二代目が建て直したらしくまだ新しく清潔。ぶ厚い皮つき一枚板の座卓はすぐ近くの押田製材所で納めたそうだ。

■季節の旬の食材をきっちりと調理してある本格的割烹料理で、流石に鮮魚店だけあってお刺身、焼き魚、天ぷらなどどれも美味で、盛り付けの器も良い。日本酒も地元の銘酒がとり揃えてあって、下戸のテラ爺もついつい杯が空いてしまう。締めに出た山葵の細巻きずしは、鼻につんと抜けて絶品。

■大将の丸山さんは、虫の里でお世話になっている宗田浩一氏の幼馴染みの同級生で、心おきなく寛げる。完全予約制だが、昼食も前日までに予約しておけばOKとのこと。今度はお昼をゆっくり食べてみたい。



(寺章夫)

タイトル画像: イベント主催者の矢崎さんの手に止まったウラギンシジミのオス