

ビオトープだより第32号

会員・BAより ビオトープに関する情報を提供します。

特定非営利活動法人
日本ビオトープ協会
<https://www.biotope.gr.jp/>

1. 大槌ミズアオイ観察会・講演会・試食会のご報告

相談役・主席 BA 野澤 日出夫

第15回ビオトープ顕彰 受賞記念 観察会

去る6月23日静岡で開催されたビオトープ顕彰表彰式で「環境活動推進賞」を受賞した、「大槌町郷土財活用湧水エリア ビオトープ」のミズアオイは、今年も開花の時期を迎え、「ミズアオイの池を守る会」（代表臼澤良一氏）主催による表記観察会が2023年8月20日に開催されました。

〈観察会〉

参加者は、大槌町長平野公三氏はじめ、町担当者、県環境生活部課長、環境省東北地方環境事務所自然保護官、同アクティブレンジャー、大槌高校はま研究会、町民等の他、横浜からの協会員や、沿岸に支援拠点を持つ滋賀県の僧侶の参加もあり約20名が参加、32℃と言う三陸沿岸で異常な高温の中で、岩手県立大学の島田直明教授によるレクチャーと観察会が行われました。このビオトープエリアでは、島田先生が直前に生育を確認し採取した「ヒルムシロ科イトモ or ツツイトモ」（岩手レッドデータブックBランク）もあわせて紹介され、参加者一同興味深く観察していました。



平野公三町長(左)・平塚明協会顧問



イトモ or ツツイトモ



レクチャーする島田直明教授



熱心に観察する参加者

《講演会》

会場を町の施設に移し、平塚明協会顧問によるミズアオイに関する興味深い講演が開催され、古来日本人の生活に密接に関わってきたことを、万葉集や若冲の絵画、漱石の吾輩は猫であるにも登場すること等、楽しいお話を参加者一同熱心に聞いていました。



平塚明協会顧問のお話



興味深い話題に熱心に聴く参加者

《試食会》

沿岸で有数の「料亭千勝」は、津波により流失、幕を閉じました。そのオーナーシェフが腕を振るった「ミズアオイの美味しさを引き出した料理」を参加者全員で試食、舌鼓を打ち、堪能し、さすがの千葉シェフの調理に感心しきりでした。

* メニュー（いずれもミズアオイ入り）：・ミズアオイのスープ・大槌サーモンとミョウガ和え・天ぷら・塩おにぎり・ウナギかば焼き入りおにぎり・ミズアオイのおひたしの 6 品を講演中に準備、来年はさらに工夫した料理を提供したいとシェフよりお言葉をいただきました。



シェフ千葉勝氏を紹介する臼澤良一代表



6 品のミズアオイ料理



ウナギかば焼き入りミズアオイおにぎり



ミズアオイの大槌サーモンとミョウガ和え