



vol.34

駒場野ホタルの会
さくまこ
佐久間たか子さん

プロフィール

平成3年に地域住民により設立された、駒場野ホタルの会代表。目黒区、学校、ボランティアなどと協働して、ホタルがすめるような里山環境の保全に取り組んでいる。

ホタルがすめる環境を次世代に残したい

昔ながらの自然がそのまま残る駒場野公園。雑木林や水田、ため池など、貴重な里山が今も残っています。

「昭和53年、元々この場所にあった東京教育大学が筑波に移転し、その跡地にできたのが駒場野公園です。貴重な樹木や生き物が残っている場所だったので、保全して残していくため、平成3年に駒場野ホタルの会を結成しました」。そう語るのは、駒場野ホタルの会結成当初からのメンバーで、代表を務める佐久間さん。

「昭和30年頃までは、この辺りにもホタルが飛んでいました。ホタルは、人が生きていくのに一番良い環境で育つんです。ホタルを大切にすることが、他の多様な生き物や私たちにとってもすごくいい環境を作ることにもつながるため、この会名としています」。



▲同会発足当時からのメンバー



▲間伐材で作った「ほだ木」で栽培したシイタケ
ホタル観察会などの活動予定などは、
区の(コード)
①をご覧ください



生き物と住む
次世代へつなぐ
里山づくり

毎年6月にホタル観察会を開催

「私たちは、いろいろなデータを集め、何度も実験をしてきましたが、残念ながら現在のこの場所にはホタルは定着しないという結論に至りました。ホタルはオスとメスが暗闇の中、光で通信し合います。駒場野は渋谷から近く、夜でも空が明るいため、オスとメスが巡り合えないんです。なので今は、私たちがホタルを産卵させ、幼虫から育てています。毎年6月には、羽化したホタルの観察会を行っています。年によりますが100~200匹程度は羽化します」。

「本当はホタルの復活を目指したかったんですが、今は飼育することではなく、里山の環境を伝えていくことが目的です。また、ホタルの飼育以外にも、生き物の観察会や写真展の開催、園内の間伐材で作った炭での水質改善活動、同じく間伐材を用いたキノコ栽培など、活動は多岐にわたります」。



▲ヘイケボタル

小さなことでも、自然から感じてほしい

今後の目標について尋ねると、「多くのかたが、目黒区にこんな素晴らしい公園があることを知らないんです。はやりのグランピングなどで自然と触れ合うことは素晴らしいと思います。でも、もっと身近なところでもそういう触れ合いはできるっていうことを知ってほしいですね」。

「駒場野公園は、区内でも標高が高く、目黒川上流に位置しています。この高い場所から川が流れていき、それに沿って水の生き物や鳥もすみついていく。鳥や虫を見つけるのは、やっぱり周辺の環境がいいということ。もし見かけなくなったら、環境がだんだん悪くなっていると感じてほしい。そういう感覚を大切にしてほしいなって思います」と語ってくれました。

防犯・防災クイズ

問題!

Q

役立つ防犯・防災の知識をクイズで紹介。
いつもの備えを、もしものときの安心につなげよう。

梅雨時期のクイズ
①～③で正しいものを見ましょ。

梅雨編

①急に厚い雲が広がり、
周りが暗くなったらどうしますか？

- ①木の下で様子を見る
②建物の中に逃げる



②大雨が降り続いている中、
崖の近くにいる時どうしますか？

- ①崖の近くを通る
②崖から離れて通る



③川の近くで大雨が降ってきたら
どうしますか？

- ①川の様子を見に行く
②川から離れる



正解は、この面の一番下にあります↓

問生活安全課(5722-9667、5722-7936)

防犯・防災
クイズの答え A → ②が全て正解落雷のおそれがあるので木のそばには近寄らないでください。また、崖崩れのおそれがあるので崖の近くは通らないでください。
大雨が降ると、川の流水量が急に増水してあふれるので近寄らないでください。捨てずにおいしく
食べきりレシピでMGR100!

食品ロス問題に取り組む料理研究家 行長万里さん

今回の
食べきり食材

焼きのり

しきって使いきれない焼きのりを
肉の下味と衣にダブルで使います。

材料(2人分)

鶏胸肉	160g
焼きのり	大1枚 (おにぎり用は2~3枚)
塩	小さじ1/3
小麦粉	大さじ1
水	大さじ1
ごま油	大さじ1/2
ベビーリーフ(あれば)	適量
ポン酢しょうゆ(好みで)	適量
*味付けのりの場合は下味の塩	を半量に減らす

のりのりチキン

作り方

- 鶏胸肉は、8等分に斜めそぎ切りにして、塩で下味を付ける
- 焼きのりは、半分を細かくちぎり、半分は8等分に切り分ける
- ボウルに水、ちぎったのりを入れて混ぜ、のりが柔らかくなったら小麦粉、①を入れて混ぜる
- フライパンにごま油を入れて③を並べ、上に切り分けたのりをのせる
- ④を中火で約3分加熱し、裏返して約2分焼く
- ⑤を盛り、ベビーリーフと、つけだれとしてポン酢しょうゆを添えて完成

MGR100は、M(目黒)・G(ごみ)・R(リデュース)・100グラムの略称。1人1日100gのごみ減量を目指すための合言葉です。

▶過去の紹介
レシピは
こちらから

問清掃リサイクル課計画普及係(5722-9883、5722-9573)