



淀川河川公園を楽しむ情報誌・葦笛

よしぶえ

2面

七夕は夜も
昼も楽しむ

2012・夏

NO. 71

三川合流ふれあい交流 背割堤

第4回 七夕まつり

8/10(金), 11(土), 12(日)

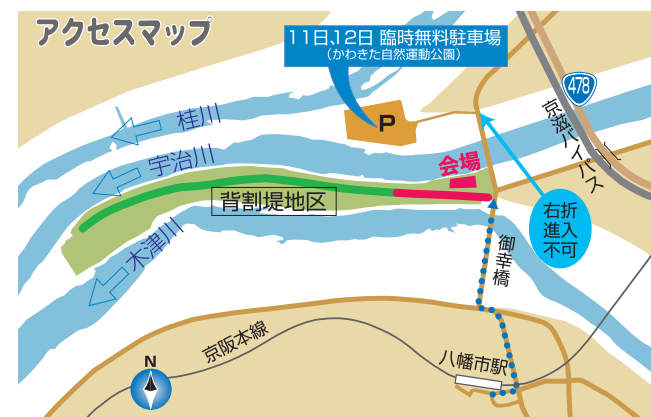
(小雨決行)



祈り、短冊、笹飾り。
あなたの思いも
書いてみませんか。

淀川三川合流地域の地域振興イベント「七夕まつり」が毎年旧暦の七夕の時期に背割堤地区で行われます。期間中、背割堤の桜並木には七夕飾り、灯籠ライトアップを行い、イベントのメインとなる11日には、音楽と舞踊などの舞台イベント、模擬店、周辺地域の工場へ背割堤からバスで行く工場見学ツアー、三川合流部を遊覧するEポート体験等が行われます。また、12日には、会場全体を使ってフリーマーケットも開催します。

(工場見学ツアー見学先予定／コカ・コーラウエスト、読売新聞京都工場、京都機械工具、ニューリー、松栄堂、恩知食品、ルナ、洛南浄化センター、久御山ポンプ場等) 交通／京阪八幡市駅から徒歩約10分。臨時駐車場あり(無料、11日と12日)



よしぶえは 淀川河川公園ホームページ でもご覧いただけます。 <http://www2.kasen.or.jp/>

淀川河川公園

検索

問い合わせ／淀川河川公園 守口サービスセンター 〒570-0096 守口市外島町4-18 TEL.06-6994-0006

2012.7



淀川河川公園を楽しむ情報誌・葦笛

よしぶえ

1面

夏は花火か
川遊びか

2012・夏

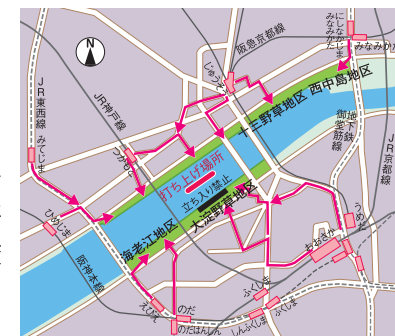
NO. 71

第24回 なにわ淀川花火大会

8/4(土)(雨天決行) 19時50分～20時40分

今年の目玉は大玉100連発を含む大スターマイン！また、フィナーレに水中スターマインが入るのもどころです。観覧は地下鉄御堂筋線西中島南方駅から西中島地区、JR海老江駅から海老江地区が比較的に勧めです。

※荒天の場合は5日(日)に順延。
<http://www.yodohanabi.com/>



写真提供／山中忠誠さん(豊能町)

第95回 淀川の自然を楽しむ会

7/21(土) (雨天決行)

今年もやります！
淀川のシジミ汁

(詳しくは
本紙中面をご覧ください)



干潟を
楽しもう！



第95回 淀川の自然を楽しむ会 7/21(土)(雨天決行)

主催／淀川河川事務所

淀川河川公園・夏の定番イベント！十三野草地区の『干潟を楽しもう！』です。今年もどろんこ大好き？な老若男女の皆さんが集まり、隅々まで干潟を満喫します。昨年始めて大好評だったお昼の「シジミ汁」も予定しています。干潟と汽水の魅力を専門家といっしょに探して、見つけて、話も聞いて、干潟の専門家になろう。

当日の予定

10:30 地下鉄御堂筋線「西中島南方駅南出口」集合

10:45 受付(イベント会場へ直接来られても結構です)

11:00 開会式

工作教室(シジミストラップ、葦コースター、荷造りひもの魚)

12:30～13:20 昼食(お弁当はご持参ください)

13:20～14:30 水辺観察(シジミとり)

15:30 観察説明会

16:00 閉会式

会場周辺地図

淀川の自然を楽しむ会 参加申込みのご案内

■対象…小学生～大人(小学生は保護者の同伴が必要)

■人数…先着200名

■費用…無料(交通費各自負担)

はがきに参加希望者全員の住所、氏名、性別、年齢、電話番号を明記の上、507-0096 守口市外島町4-18 淀川河川公園守口サービスセンター「第95回淀川の自然を楽しむ会係」まで。また電話(06-6994-0006)でもお申し込みいただけます。**締め切り7月13日(金)**

※応募了承のご連絡はいたしません。よろしくお願いします。



工作教室

観察説明会

干潟を楽しもう！

役に立つかも…シジミの話

シジミは夏の土用シジミ、冬の寒シジミが美味しいといわれます。日本のシジミは3種類。そのうち淀川のシジミをはじめ、私たちが食べているほとんどが「ヤマトシジミ」です。ヤマトシジミは河口などの汽水域にいます。その他わずかですが、用水路や川などの淡水域に「マシジミ」、琵琶湖原産の「セタシジミ」がいます。

黒いシジミ、べっ甲シジミ

淀川の漁師さんが獲るシジミはその姿から「べっ甲シジミ」と名付けられています。しかし、私たちが干潟で見つける多くは黒いシジミです。これはシジミのいる場所の土質によるもので、漁師さんの漁場は少し深い場所で、底は砂地になっています。

シジミさがしは浅く「片手クワ」で撫で掘る

水中にいる間シジミは、呼吸やエサを食べるため水管を出せるくらい泥の表面近くにいて、潮が引くときくらいに泥に潜ります。ですからシジミを見つけるのに深く掘ることはありません。また、シジミはクマデのツメの間隔より小さいので、かいても隙間から逃します。片手クワやスコップで泥を撫でるように掘っていくと、シジミに「こつっ」と当たります。(編集者の体験談)

砂抜きは塩水ひたひたで。保存するなら冷凍に。旨みもダイエット効果もアップ！

- …海水より薄い濃度(1%)の塩水を作る。1000ccの水に、小さじ2杯の塩が目安。
- …流水でシジミをこすり合わせて洗う。ゴシゴシと強くもみながら洗うと、死んでいる貝や空の貝は少し口が開き見つけられる。
- …バットなどのなるべく平らな容器に広げる。すのこ付きバットだと、吐いた砂を再び吸い込まない。(ボウルとザルだと貝が重なり、上の貝が吐いた砂を、下の貝が吸うことがある)

4…貝がヒタヒタに出る程度に塩水を入れる。「注意！水が多すぎると窒息する？」ヤマトシジミのいる汽水域の塩分は、0.3～0.5%。砂抜きでは少し塩分濃度の濃い1%にする。するとシジミは体内の浸透圧を塩水の浸透圧と同じにするためにグリコーゲンからアラニン・コハク酸などを作り、旨み成分は2倍になる。しかし、シジミにとって濃い塩分濃度はストレスとなり、容器の中という止水状態でもあるため、水中の酸素が無くなり酸欠死してしまう。貝の上部が水から出るくらいの水量にすれば、シジミは空気中から酸素を取り込む。

5…新聞紙をかけて3時間ほど置く。(暗くしてやると、砂をよく吐く。水を吹くので、濡れてもいい浴室などに置く。冷蔵庫では温度が低すぎて砂を吐かない)

6…長期保存なら冷凍。水を切り、袋に入れて冷凍庫へ。肝機能を高める旨み成分オルニチンが、生の数倍になる。(一晩でも冷凍すると、しじみの細胞組織が水分の膨張で壊れて、コハク酸がより出やすくなる) また、水から揚げると無呼吸状態になり、置いておくとコハク酸が増える。(バットに並べて、濡らしたキッチンペーパーをかけ6時間～12時間)

7…調理は凍ったまま。熱湯に入れ、急加熱すると口がよく開く。いくつか開いたら火を止めアクを取る。フタをして2～3分蒸らすと全て開く。加熱し過ぎると風味が落ちるので、口が開いたらなるべく早く火を止めれば、身がプリプリになる。

●オルニチンは成長ホルモンを分泌させ、タンパク質の合成を進めるため、筋肉の増強や基礎代謝を高めて体脂肪を燃焼させる。シジミのオルニチンはアサリやハマグリ10倍。

(上記はシジミの雑学を集め、編集しました)



汽水域の生き物たち

アシハラガニ

ハクセンシオマネキ

クロベンケイガニ



マハゼ



スズキ



キチヌ



ボラ



ヒイラギ



ウナギ

写真提供：大阪府環境農林水産総合研究所 水生生物センター

よしぐえはここにあります

●海老江、赤川、太子橋、西中島、豊里、佐太西、仁和寺野草、太間、枚方、背割堤、一津屋野草、鳥飼上、三島江、大塚、島本、大山崎地区の公園管理所
●守口サービスセンター(守口市外島町TEL.06-6994-0006)
●太間サービスセンター(寝屋川市太間町TEL.072-838-0888)
●鳥飼サービスセンター(摂津市鳥飼下TEL.072-654-9800)
●庭窪レストセンター(守口市八雲北町TEL.06-6993-0765)
●国土交通省淀川河川事務所(枚方市新町2)
●国土交通省近畿地方整備局(大阪合同庁舎第1号館／大阪市中央区大手前)
大阪府下情報プラザ、ドーンセンター、総合生涯学習センター、大阪府立中央図書館、大阪府立中之島図書館、大阪府立体育会館、大阪市民中央体育館、大阪市立城北市民学習センター、大阪市立弁天町市民学習センター、大阪市立阿倍野市民学習センター、大阪市立難波市民学習センター、鶴見区民センター、大阪市城東区役所、クレオ大阪北、クレオ大阪東、淀川区役所、吹田市文化会館、吹田市民会館、豊中市市民会館、箕面市中央生涯学習センター、大東市立市民会館、守口市市民会館、守口市中央公民館、寝屋川市民会館、寝屋川の自然を学ぶ会、高槻市立生涯学習センター、枚方市市民会館、枚方市立サンプラザ市民センター、門真市立図書館、門真市立文化会館、摂津市市民文化ホール、茨木市市民会館、島本町ふれあいセンター、大山崎町立中央公民館、八幡市文化センター、(公財)尼崎市総合文化センター、松下記念病院、アイン薬局、祥風苑美人湯、スーパー銭湯摂津の湯、東香里湯元水春、極楽湯枚方店、大阪府営公園、摂津市民図書館、国営ひたち海浜公園