

スポットライト



ギフチョウの観察

ふかつ みちのり

深津 道典 さん

西中山町在住の78歳。写真で身に着けている緑の帽子とベストは、ギフチョウ観察時のユニフォーム。「捕獲しようとする人を見つけたとき、注意するのに丁度良いんです」。



映像はこちら

春の女神 ギフチョウに恋して

「ギフチョウはね、幼虫の時に何回も脱皮するんです。私は脱皮する瞬間を一度見たことがあります、その様子がとても面白くてね。頭からこうやって、こうやって…。ギフチョウの生態について楽しそうに話すのは、10年以上もの間、ギフチョウの観察を続ける深津さんです。令和2年に、10年分の観察の記録を冊子としてまとめました。ギフチョウは日本の固有種で、絶滅危惧種に指定されている蝶。3月下旬から5月頃まで飛来する姿が見られます。

「今でもね、ギフチョウを見ると妻のことを思い出します」。深津さんがギフチョウの観察を始めたきっかけは、夫人の逝去でした。「私が定年退職した後のことでした。当時、これから何を生きがいとしていけば良いのだろうと考えました。そんな折、自然観察の講座の案内が目にとまり、試しに参加してみることに。自然観察といっても講座の種類は様々で、続けていくには何か1つに絞る必要があると感じました」。

そのうちの1つにあったのが、ギフチョウの観察。「妻とよく近所の散歩道を歩



いていた時に飛び交っていたギフチョウの姿が頭をよぎり、これだと思いました」。そうして始まった観察の日々。ギフチョウの生態は想像以上に奥深く、すぐに虜になったといいます。とはいえ、10年以上も続けるのは至難のこと。

「私はね、若い時の経験から、やろうと思ったことは何でも10年は続けると決めているんです。最初のうちは芽が出なくても続けることが大事」。深津さんが、現在もお観察を続けるのは、貴重なギフチョウの数をこれ以上減らしたくないからだといいます。捕獲しようとする人を見張ったり、地元の子もたちにギフチョウの魅力を教えたり。ギフチョウに魅せられた深津さんの活動はこれからも続きます。



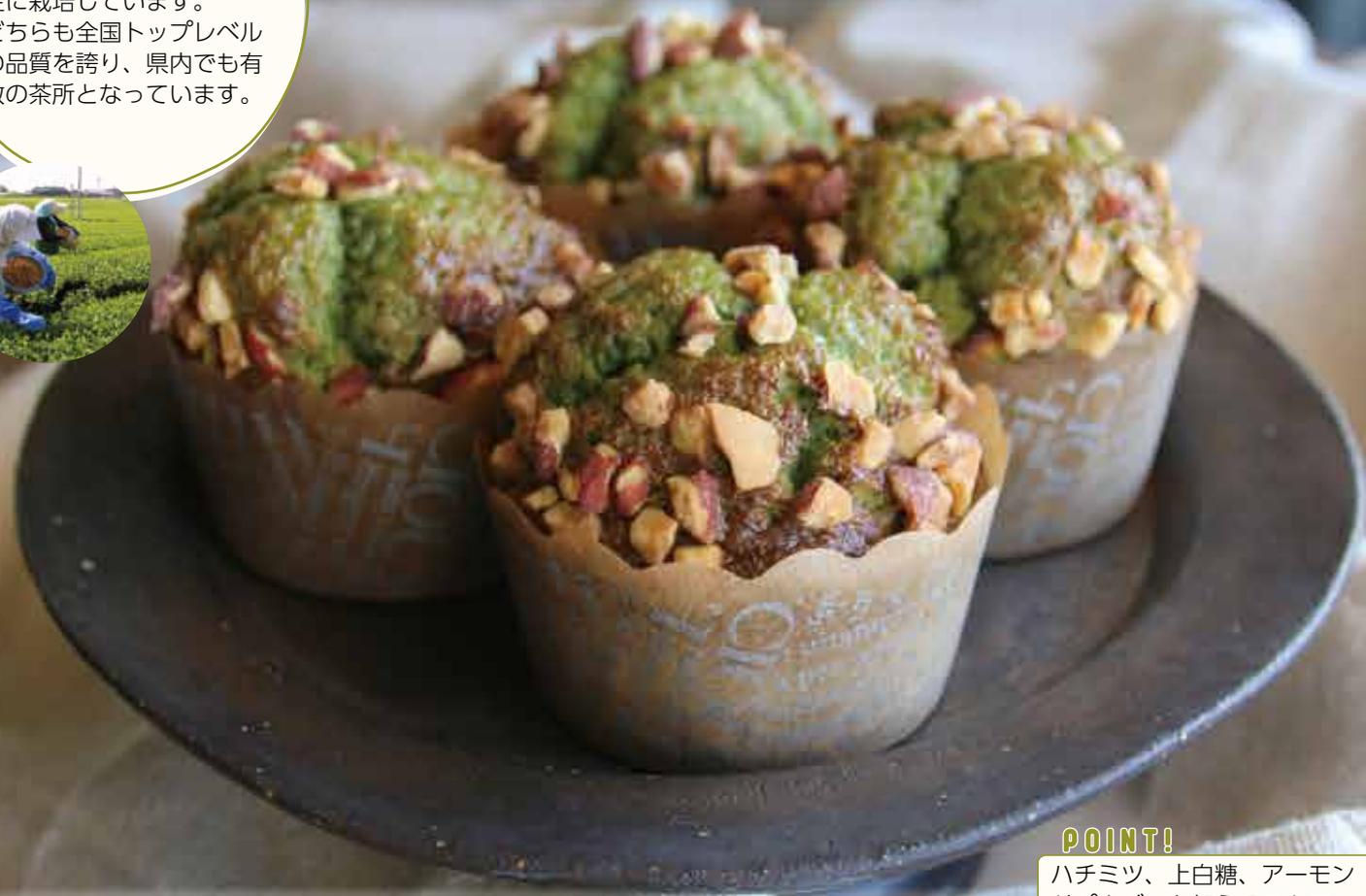
今月のおすすめMENU

今月の旬食材
茶

豊田市では「かぶせ茶」と抹茶の原料である「てん茶」を主に栽培しています。どちらも全国トップレベルの品質を誇り、県内でも有数の茶所となっています。

アーモンドと塩の抹茶マフィン

地産地食応援店「パティスリータブロー」の甲斐さんに、とよたのお茶を使った料理のレシピを教わりました。



材料(7個分) ※直径5.5㍍×高さ3㍍の紙カップを使用

卵Mサイズ …… 3個	【A】	【トッピング】
ハチミツ …… 大さじ1	上白糖 …… 100㍉	ローストアーモンドホール …… 14粒
塩 …… ふたつまみ	アーモンドパウダー …… 50㍉	
無塩バター …… 100㍉	薄力粉 …… 50㍉	
	抹茶パウダー …… 6㍉	
	ベーキングパウダー …… 2㍉	

作り方

- 卵を大きめのボウルに割り入れて溶きほぐし、ハチミツと塩を加えて泡立て器で混ぜる
- Aを合わせてふるいにかけて①に入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- 無塩バターを電子レンジで溶かし、②に加えてなめらかになるまで混ぜる
- ③を紙カップの7～8分目まで流し入れ、その上に刻んだアーモンドをのせる
- 170度のオーブンで約12分～13分程焼く
- ほんのり焼き色がついたら完成♪

POINT!

ハチミツ、上白糖、アーモンドパウダーを加えることで、しっとりとした食感に仕上がります。

今月のシェフ

パティスリー
タブロー

かい けいじ
甲斐 啓二 さん



美里5-12-11
☎85・1161
定休日/月・火曜日
営業時間/午前10時～午後6時

