

キラリ人

もりた けいじ さん
森田 景二 さん
(原・81歳)



▶「真新しい出会いに期待を持って、観察に出かけます」

植物などを写真に収め、町内外の自然について資料を作成しておられる森田さん。自然観察と研究を主な活動とする「まるばの会」の代表もされています。森田さんの自然観察を続ける思いをお聞きしました。

森田さんが自然観察を始めたのは、平成6年に「まるばの会」を結成された頃からです。今では、小学校などから講師の依頼もあり、日ごろの研究の成果を活かしておられます。「まるばの会」の活動だけでなく、ご自身でも観察に出かけられます。「ヤマモモやマルバノキなど桜谷にない植物に出会い、感動を覚えます」とおっしゃる森田さん。何年見ても分からなかった植物の名前が、昨年分かったというお話もしてくださり、研究を続けることは大変やりがいがあるそうです。観察に出かけると、見つけた植物など、花を中心に写真

に収められます。その数は4千枚を越えます。また、約千点の標本も所蔵しておられます。しかし、希少植物は、写真を撮るだけにし、保全していくことにも注意を払っておられます。

「秋の七草(キキョウ、ナデシコ、クズ、ススキ、ハギ、フジバカマ、オミナエシ)をそろえようと思っても、そろえられない時代になってしまいました。人間にとって都合のよいよう、見た目をきれいにすることが、環境に良いことのように思えますが、自然にとってはあるがままが一番です」と、昔と変わってしまった現状に、保全することの重

要性、自然との共生の大切さを感じておられます。

「飽食の時代となった今、生き物の命の尊さが忘れられていくように思います。当たり前と感ずるのではなく、人の命は、他の命の代償であることを忘れないでほしい」と、語られました。

6月に「生物多様性基本法」が施行されました。これは、生物多様性の保全を目的とした国内で初めての法律です。森田さんは、この法律によって、自然環境や生き物の生態を見直すきっかけになることを願っておられます。

「この時にはこんな植物があったんだと、主に写真に収めていくことで、これからの時代に記録を残していきたいです」と語る森田さん。森田さんの研究は、これからも続いていきます。



▲近頃はあまり見られなくなってしまった「フジバカマ」



健康推進員
の だ 富士子 さん
野田 富士子 (日田)

💡 ポイント 💡

豚肉のうまみを生かして低塩分に。エネルギー代謝をアップするたんぱく質が豊富です。大変簡単に出来る副菜の一品にどうぞ。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

木綿豆腐1丁(400g)、豚ひき肉100g、きゅうり2本、塩小さじ $\frac{3}{4}$ 、ごま油大さじ $\frac{1}{2}$ 、酒大さじ $\frac{1}{2}$ 、しょうゆ小さじ1、こしょう少々、紅生姜少々

豆腐と豚肉のチャンプルー

作り方

- ①なべに熱湯を沸かして、豆腐を手でほぐしながら入れ、ひと煮立ちしたら、ざるにあげ水気を切る。
- ②きゅうりは薄く小口切りにして、ボウルに入れ、塩小さじ $\frac{1}{2}$ をふって混ぜる。しんなりしたら水気を絞る。
- ③フライパンにごま油を中火で熱し、ひき肉を入れ、ほぐしながら炒める。ひき肉の色が変わったら①を加えて炒める。全体に油が回ったら、②を加えてさらに炒め、酒をふって、しょうゆ、塩小さじ $\frac{1}{4}$ 、こしょうで調味し、器に盛り、彩りに紅生姜をのせる。

☆1人分エネルギー 132kcal
たんぱく質 13.0g / 脂質 6.7g
カルシウム 142mg