

# 「若槻地区環境調査報告会」を行いました

2月2日(月)、昭和の森公園内の「自然生態観察ゾーン」を中心に行ってきた環境調査(自然、動植物、生態系等)について、自然環境部長及び専門委員より報告がありました。「観察ゾーン」は、ほぼ中央を清水沢が深い谷を形成し、北面も深い谷・筆沢があり周辺と隔絶しており、標高400m程であるが飯綱山麓や三登山と“共通の植物”を有し、日本古来の草花や希少種が散見されます。一方、隣接の造成公園エリアからの外来種侵入が目につく状態にあり、在来種などへの影響(絶滅)が危惧されます。



若槻地区環境調査報告会

植生調査では、シダが29種類(カタイノデ、アイアスカイノデ、アカハナワラビなど希少種含む)確認でき、ウバコリ、ナルココリの群生や温暖化の影響かシラカシなどの幼木が見られます。野鳥調査(H20~H26.12)では、30科77種(留鳥38、漂鳥6、夏鳥17、冬鳥15、旅鳥1)が出現しています。報告会では、公園近くにお住まいの方が自ら採集した玉虫(H23.8.9 昭和の森)やオオムラサキのオス(H26.7.8 自宅前)の標本も見ることができ、改めて昭和の森の“自然の豊かさ”と“その保護の必要”を感じました。提言では“環境調査継続の必要、外来種の駆除対策、公園利用の仕方・され方”などが出されました。環境調査の報告内容を整理し、昭和の森の保護・保全のあり方を、地元より提言をしていく予定です。

(自然活用部会)

## 男性の料理教室

1月28日(水)に開催された男性の料理教室は、食生活改善推進協議会の皆さんに、おもてなしにもびったりのローストビーフを中心とした盛りだくさんのメニューを教えていただきました。調理が進むとともに会話も弾みます。肉の焼き加減も丁度よく「ホテルのレストランのような」上々の出来上がりとなり、皆で賑やかに手作りの味を堪能しました。(健康部会)



## ～レシピ～ ローストビーフ

材料	分量(5人分)	作り方
牛肉	500g	① 牛肉はaを全体にまぶしてタコ糸でしばる。 フライパンにバターを熱し、牛肉を入れ、全面に焼き色がつくまでころがしながら焼く。焼き上がった後、アルミホイルに包んで30分おく。 ② ①の焼き汁にbを混ぜ、肉を浸し、蓋をして弱火で10分蒸し焼きにする。肉をさまし、タコ糸を取り、等分の枚数に切りわけ。 ③ ②の煮汁を温めcを混ぜて、とろみをつける。 ④ 器に②の肉と野菜を盛り合わせ③のソースと粒マスタードを添える。
a { 塩	小さじ1/2	
粗挽きこしょう	小さじ2.5	
おろしにんにく	1かけ分	
バター	大さじ1	
酒	75ml	
b { しょうゆ	25ml	
ウスターソース	25ml	
c { コーンスターチ	小さじ1強	
水	小さじ2	
貝割れ大根	1パック	1人あたり エネルギー 270Kcal たんぱく質 20.5g 脂質 16.3g 塩分 2.3g
ミニトマト	5個	
粒マスタード	適量	

(レシピは食生活改善推進協議会から提出いただきました。)

## 「コミわか」の広報活動に関するアンケート調査結果

『コミわか』では、広報誌の名称を「コミわか広場」として、4月号から一部をカラー化するなどしましたが、より一層のコミわか広報活動の充実、強化を図るため、11月に各区の組長さん(741世帯:全戸の9.6%)を対象にアンケートを実施し、556世帯(7%)より回答がありました。

- ・「コミわか」は若槻地区住民協議会「コミュニティわかつき」の略称だと知っている世帯は86%
- ・「コミわか広場」は4月からカラー化するなど、内容が変わった事に気づいたのは43%
- ・広報誌「コミわか広場」を読んでいる世帯(毎回、時々)は91%
- ・第51号(10月15日頃配布)の「コミわか広場」を読んだ世帯は69%
- ・回覧板に目を通している世帯は95%
- ・告知(行事のお知らせ等)は「コミわか広場」のみで良い(回覧は出さない)と考える世帯は58%
- ・コミわかが発行する回覧物は、紙の色を変えて判の様にした方が良いと考える世帯は71%
- ・インターネットに接続できる環境がある世帯は68%でした。が、「コミわか」ホームページを知っている世帯は13%で、実際に見た世帯は5%でした。

また、①個人の意見/投稿の欄、園芸や料理紹介の欄、健康/介護/子育て関連の欄を設置してほしい、②各区の活動や小さな集まりのお知らせも知りたい、③リポーター制度を設け、各区を訪問し紹介する、④趣味、特技などを持った人の紹介欄を設ける等々、様々な意見も寄せられました。

アンケートに協力いただいた組長さんにお礼を申し上げますと共に、これらの意見を参考に更なる改善を図っていく予定です。

(広報委員会)

