



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

祇園川に輝く、無数の光 ホタル案内人

ひがし じま つよし (小城町)
東島毅さん

夜の祇園川がホタルの光に輝くこの季節、ホタル案内人の東島さんが観光客にホタルの生態や見所スポットなどを紹介しています。

「元は、ホタルが減っていることに気付いた有志で、ホタル保存会を発足し、学校や地域全体でホタルの保存に取り組んできました。私もその一員として活動していましたが、現在、会は解消し、「ホタル案内人」として仲間と活動しています」と東島さん。

小城に生息する源氏ホタルはきれいな水を好むため、普段からメンバーは川のパトロールや蜘蛛の巣払いなどをし、ホタルの成長を見守っています。そして、ホタルが飛び5月下旬からは、毎晩、祇園川へ出向き、ガイドを務めます。

「闇夜に飛ぶ姿は幻想的でいいですね。それに、草を刈った後のような、ホタル独特の自然な匂いも懐かしいものです」と語ります。ホタルに詳しい東島さんのもとには、ホタルを復活させたいとさまざまな地域のまちづくり団体などがアドバイスを求めてやってくるそうです。

「目標だった“21世紀にホタルの帯を”というのが、やっとタスキくらいになったのでしょうか。これからもホタルに携わり、歴代の保存会会長と抱いてきた、“祇園川にいる水生昆虫とホタルの資料館”を作りたいですね」と、夢を膨らませます。



ホタルの見所は市ホームページでも紹介します。

🦋 飛びやすい時間帯
20時～21時30分

🦋 好む気候

曇った日で、風がなく、蒸し暑い日の夜。

(人間には不快な気候がホタルがよく飛ぶ気候です)

※少しぐらいの雨でも大丈夫です。しかし、風が吹く肌寒い夜は活動がにぶくなります。

旬の食材
de
お手軽
レシピ

今月の料理

「ごぼうのポタージュ」

材 料 (4人分)		1人分→99kcal
● ごぼう① … 100g	● 塩・こしょう … 適量	● 牛乳 …… 300cc
● ごぼう② … 5g	● 水 …… 2カップ	● ねぎ …… 5g
● 玉ねぎ …… 100g	● 固形コンソメ … 1個	● 油 …… 適量
● バター …… 5g	● ご飯 …… 20g	

作り方

- 1 鍋にバターを溶かし、薄切りにしたごぼう①と玉ねぎを炒める。
(玉ねぎが透き通るくらいまで)
- 2 1に水とコンソメ(刻んだもの)を加え15分煮る。
- 3 2と牛乳とご飯をミキサーにかける。
- 4 鍋に戻し、火にかけ、とろみがついたら塩、こしょうで味をととのえる。
- 5 ごぼう②をせん切りし、油で揚げたものとねぎの小口切りをスープに盛りつけたら出来上がり!

食物繊維いっぱい!
新ごぼうの香りが
口にひろがる
簡単レシピです。

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校
かわさきはるみ
食品調理科3年 川崎遥海さん



「農水産物のうまかもんマップ」が完成しました。市内の農水産物を紹介しています。市役所や各保健福祉センターの他、直売所にも置いていますので、ぜひご覧ください。

健康増進課 ☎37・6106

小城市広報「さくら」 次号の7月号は6月20日発行です。

発行/小城市 編集/総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

ホームページ www.city.ogi.lg.jp ✉ info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年4月30日現在 (前月比)

人口/45,702人(+19) 世帯数/15,934世帯(+32)

人口の内訳 男性/21,586人(+13) 女性/24,116人(+6)



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。