

# ヨシ焼きを実施しました

3月16日(水)、利根川下流河川事務所および関係者の協力のもと、利根川河川敷のヨシ焼きが実施されました。当日は、ヨシ焼きの専門家の指導により東庄中学校生徒などによって火が付けられました。



写真上 ヨシ焼きの様子▲  
写真下 中学生による着火▶



## ヨシ焼きとは？

ヨシ焼きは、湿地環境の保全や病害虫の駆除を目的に、春の風物詩として全国各地で行われています。栃木県の渡良瀬遊水地ヨシ焼きが有名です。東庄町における利根川河川敷では、今回が初の実施となり、コジュリン公園上流側17・9 haのヨシ原を約4時間かけて燃やしました。

## なぜ燃やしたの？

利根川下流域の広大なヨシ原湿原には、コジュリン（絶滅危惧Ⅱ類）・オオセツカ（絶滅危惧ⅠB類）が生息しています。火入れによって、枯れたヨシを排除し、春から夏にかけて地中の動植物の生育が活発になり、より住みやすくなるかと考えられます。

## すみ場を燃やされた鳥たちは大丈夫なの？

一時的にすみ場を近辺に引っ越しする事になります。ヨシ焼き後は、ヨシ原の環境が良くなり住みやすくなるため、生息数の増加が期待されます。

ヨシ焼きは消防署・専門家監修のもと適切に実施されました。野焼きは禁止されています。

## 利根川におけるヨシの火入れ ～コジュリンのすみ場改善方策～

利根川下流河川事務所  
小見川出張所 田沢 勝

利根川下流河川事務所では、利根川下流部における自然環境を再生するための取り組みを平成25年から開始し、「多様な生物の生息・生育場を育む、湿地・水環境の保全・再生」を目標として事業を進めています。

利根川下流の河川敷は、広大なヨシ原が広がり、貴重な鳥たちのすみかとなっています。しかし、自然再生事業の整備地（利根川の河口から約20km）では、植物の繁茂状況が完成時に比べて大きく変化していることで、絶滅危惧種であるコジュリン、オオセツカの確認個体数が、近年、減少傾向にあります。その原因を把握するため、この度、高水敷に繁茂している植物に火を入れて、植生と野鳥のすみ場の改善を試みるようになりました。

ヨシ焼きを行うことにより、その年の植物のくずを焼却することができ、地表面に堆積するくずが少なくなり、春に多

くの植物の芽生えの機会がやってくると思いますが。

今回のヨシ焼きの場所だけではなく、継続的にヨシ焼きを実施し、効果検証を行い進めていければと考えています。さらにこのヨシ焼きが風物詩として定着し、地元から愛されるイベントになることを期待しています。

昨年7月21日に開催した「野鳥・植物観察会」では、東庄中学校の生徒たちが、野鳥の観察、貴重性等について体験・学習をしました。また、その成果を12月3日の「利根川下流自然再生シンポジウム」において発表していただきました。

今後も、地域のみならず、再生事業に取り組んでいくことで、利根川下流部の貴重な河川環境を残せたら良いなと思っています。



## 「レタスとキノコのスープ」

S.M. さん (高部)

### 【材料】

- ★レタス……………1～2枚 塩コショウ…適量
- ★卵……………1個 ケチャップ…大さじ1
- キノコ……………100g 水……………400cc
- コンソメ顆粒…小さじ2

### 【レシピ】

- ①水を沸騰させ、キノコを入れます。
- ②コンソメ、塩コショウ、ケチャップで味をととのえます。
- ③レタスをちぎりながら加え、いったん火を止めます。
- ④溶いた卵を加え、再度火をつけて卵に軽く火が通ったら完成です。



### 審査員 青野管理栄養士

「野菜もとれてサッと作れそうなので忙しい朝にオススメです！」

## 「こかぶのお好み焼き」

S.M. さん (高部)

### 【材料】

- ★豚バラ肉……………6枚 切りイカ……………1つまみ
- ★卵……………1個 天かす……………適量
- ★こかぶ……………1個 お好み焼き粉…100g
- こかぶの葉 水……………100cc
- ★千切りキャベツ…80g

### 【レシピ】

- ①ボウルに水、お好み焼き粉、こかぶのすりおろし、卵、キャベツ、切りイカ、天かす、細かく切ったこかぶの葉を入れて混ぜます。
- ②フライパンに油をひき、豚バラ肉を並べて生地を流し込み、両面焼きます。
- ③ソース、かつおぶし、青のりなどをかけて完成です。



審査員 木内栄養教諭  
「山芋の代わりにこかぶを使うのが良い！」

# 東庄クック

## レシピコンテスト

# 結果発表



東庄クックレシピコンテストへのご応募ありがとうございました。  
応募いただいた作品の中から見事審査員に選ばれた4作品を発表します。東庄産の食材を使った、美味しいレシピです。みなさんもぜひ作って食べてください。

主催 問い合わせ 東庄町農村ふれあい塾 ☎86-6076

★東庄町産食材  
材料は2人前

## 「こかぶ入りおでん」

M さん (新田)

### 【材料】

- ★こかぶ……………4個 さつま揚げ……………2枚
- ゆで卵……………2個 餅巾着……………2個
- ちくわ……………1本 だし汁……………5カップ
- つみれ……………2個 ※昆布や練り物などお好みで。

### 【レシピ】

- ①こかぶは小さめのものを使い、皮を剥かず葉や茎を切り落として、十字に隠し包丁を入れます。
- ②味の染み込みにくい具材からだし汁に入れていき、味が染みたら完成です。



### 審査員 ふれあいセンター 堀江所長

「こかぶは大根のような面取りや下ゆでがなく、味が染みやすくて時短ですね♪」

## 「かぶベー」

ひろさん (成田市)

### 【材料】

- ★こかぶ……………2個
- ★ベーコンブロック…60g
- コンソメ顆粒……………小さじ2
- 水

### 【レシピ】

- ①こかぶを葉の付け根を切り落とします。
- ②鍋に、こかぶ、こかぶが被るくらいの水、コンソメを入れて火を通し、汁ごとさめます。
- ③ベーコンを厚さ2～3mmにスライスします。
- ④こかぶを鍋から取り出し、横半分に切ってベーコンを挟み、つま楊枝でとめます。
- ⑤180℃のオーブンでベーコンに火が通るように焼いて完成です。



### 審査員 農政係郡さん

「名前、見た目のインパクトが◎、簡単なのも良いですね」