

せいきょう子ども新聞

にじのはし

 **ならコープ**

〒630-8503 奈良市恋の蓬一丁目2番2号

☎0742-34-5158

発行責任者 吉田 由香

印刷 株式会社 シーズクリエイ

かすがやまげんしりんさんさく

春日山原始林を散索したよ



甲斐野さん（後列左）、安井さん（後列左から2番目）と子ども記者

奈良市にある春日山原始林は国の特別天然記念物に指定されています。樹木観察会や樹木の保全活動をしているグリーンあすなら（奈良 巨樹・巨木の会）の甲斐野さんと安井さんに案内してもらいました。

春日山原始林ってどんなところ？

今から1,300年ほど前、奈良の平城京にありました。平城京にはたくさんの方が住んでいて、生活に一番重要な水は春日山原始林から流れてくる佐保川にたよっていました。そのため春日大社の本殿の周りには、大切な水を守るための神社が10社ほどあります。その中の一つ「水谷神社」をお参りしてから原始林に入りました。

春日山原始林に育つ木の特徴は、とても大きいことです。植物は日光を浴びて育ちますが、原始林では木が密集しているの低いと光が届きません。日光をたくさん浴びるために上に伸びて大きくなったのです。地面は厚い岩の上に薄く腐葉土がのっけていて、そこに植物が根をはって育っています。土が薄いので、大雨が降ると土が流されて

木が倒れることがあります。大きな木が倒れると空間ができて日光があたり、その周りの木は大きく育っていきます。倒れた木はいろんな虫や菌などが分解して新しい芽の栄養になります。これは倒木更新といって、森は世代交代をします。

どんな植物が生えているの？

春日山原始林にはいろんな木が生えています。そのうちのいくつかを紹介しましょう。

【イチイガシ】名前の由来は森の中でも一番大きいカシノキの仲間という意味でつけられたそうです。そしてその名の通り、多くの木の中でも特に大きくて、やわらかい樹皮（木の皮）でした。

【スギ】まっすぐ上に伸びるのが特徴です。イチイ



木を見て触って観察しました



クサギの葉っぱはどんな匂い？

ガシとちがって硬い樹皮で、縦に裂けます。葉っぱ同士は重なっていますが、高く伸びるので太陽の光があたります。

【カラスザンショウ（カラスサンショ）】樹皮は硬くてツルツルですが木の下のほうはトゲトゲしています。これは動物に葉っぱを食べられないための工夫です。ほかに似たような植物に「カヤ」があります。カヤは葉がトゲトゲしているので動物は食べません。植物は長い時間をかけて進化して生き残るためにいろんな工夫をしています。

【クサギ】甲斐野さんが「匂いをかいでみて」と言って葉っぱをちぎって

渡してくれました。葉が臭い匂いをするのでこの名前がつけられたそうですが、子ども記者で匂いがいやと感じた人とうでない人は半々でした。匂いは燃やしたゴムみたいな匂いという人やピーナッツバターみたいという人がいました。動物は匂いをいやがって食べません。

【ナギ】硬くてツルツルした冷たい樹皮で、縦に裂ける葉が特徴です。鹿が食べないので木の周りの地面から新しい芽がたくさん生えていました。これでは森の植物に偏りがでるので、ナギの新しい芽をとったり、木を切ったりするそうです。

【イロハモミジ】枝が細くて柔らかく、しなやかに揺れます。少しでも多く日光にあたるために葉っぱが重ならないように枝が伸びていきます。秋になると葉っぱが緑から黄、赤と色が変わり落葉します。

【フシ】他の木に巻き付くことで上に伸びて日光を浴びます。甲斐野さんがフシのツルを水が入ったペットボトルにストローのように差してツルを



巻き付いていた木が倒れてフジだけが残っている状態

1面のつぎ

吹いてみると、泡がいつぱい出ました。これはツルにたくさん空洞があつて、空気を通すからです。この空洞から効率よく水を吸い上げるのでフジは細くても成長します。

途中、大きなモミの切り株がありました。木が弱っていたので倒れる前に切ったそうです。春日山原始林の平均樹齢は230〜250年ですが、このモミの樹齢は約250年でした。切り株の中央は空洞になっていて、中から新しい木が生えていました。切り株の中に生えているので鹿に食べられずに成長したようです。

さ20mで樹齢1,000年以上だそうです。散策中、どんぐりなどを見つけたが生態系を守るため森にあるものは持ち出し禁止です。反対に持ち込むのも禁止です。

春日山原始林の今

散策中、ピンクのリンボウが巻かれていた木があることに気が付きました。それは木の中にカシノナガキクイムシという虫がいる印です。カシノナガキクイムシは体長5mmの小さな虫ですが、大群でブナ科（どんぐりの）の木を食べて中をスカスカにして枯らしてしまします。これを「ナラ枯れ」と言います。虫は5〜6月ごろが発生のピークです。そこで木を守るために1本につき3カ所ほどペットボトルにアルコールなどを入れたトラップを仕掛けて虫を捕まえます。500mlの

ペットボトル1本に1万匹の虫が捕まりますが、それでも枯れる木はありません。



新しい木は鹿に食べられずに大きくなれるかな？

春日山原始林は私たち人間や鹿の影響を大きく受けています。昭和の初めごろ、原始林を観光するために山の斜面を削って観光バスが通れる道を作りました。観光はともないうえ、原始林の中にも人気がでたが、自然を守るために観光バスの

春日山原始林は私たちが人間や鹿の影響を大きく受けています。昭和の初めごろ、原始林を観光するために山の斜面を削って観光バスが通れる道を作りました。観光はともないうえ、原始林の中にも人気がでたが、自然を守るために観光バスの

通行は禁止になりました。原始林は鹿が草花を食べるので緑が少ない状態です。鹿に食べられないように、高さ2mのフェンスで30m四方を囲んでいる場所を36カ所作って、



いちばんおお一番大きなスギは、布を広げるのに10人では足りないほど



君の名はクマ



☆りんごのサラダ

＜材料＞2人分

- ・りんご 1/4個
- ・水菜 適量
- ・塩 適量
- ・好きなドレッシング 適量

＜作り方＞

- ①りんごを食べやすい大きさに切り、塩水につけておく。
- ②水菜を食べやすい長さに切る。
- ③水気を取ったりんごと水菜をドレッシングで和える。

☆わかめとしめじのスープ

＜材料＞2人分

- ・水 400ml
- ・白だし 40ml
- ・しめじ ひとつかみ
- ・乾燥わかめ 少々

＜作り方＞

- ①鍋に水を入れて沸かし、白だし、しめじを入れる
- ②ふたたび沸いたら、わかめを入れて火を止める
- （オムライスに添えるウィナーも一緒に茹でると便利！）

☆つつまないオムライス

＜材料＞2人分

- ・玉ねぎ 1/4個
- ・にんじん 2cmくらい
- ・ハム 4、5枚
- ・卵 2個
- ・ご飯 お茶碗多めに2杯
- ・ケチャップ 適量
- ・マーガリン 適量
- ・サラダ油 適量



＜作り方＞

- ①玉ねぎとにんじんはみじん切り、ハムは半分に切つてから5ミリの細さに切る。
- ②ボウルに卵を入れ、軽くまぜる。熱したフライパンにマーガリンを入れ、卵を流し入れて、しゃもじで混ぜて炒り卵にする。かたまりだしたらお皿に移す。
- ③フライパンにサラダ油を入れ、玉ねぎ、にんじんを炒める。火が通ったらハム、ご飯を加えて炒め、ケチャップで味をつける。
- ④③をお皿に盛り、上に②をのせる。

おいしさギョツ! ソーセージ



ウインナーは数あるソーセージの中の一つの種類で、正しい名前は「ウインナーソーセージ」です。そんなソーセージの仲間にはほかにもたくさん！ハム、ソーセージ、ベーコンなどを作っているタケダハム株式会社の奥谷さんと足立さんにソーセージのことを聞きました。



ソーセージの 作り方と種類

みなさんはソーセージがどうやって作られているか知っていますか？ソーセージは豚肉などをひき肉にして調味料などを混ぜ込みます。それを袋状のものに詰めて乾燥させたり蒸したり、スモーク（煙でいぶすこと）など、加熱して出来上がります。肉を詰める袋状のものは「ケーシング」といって、羊や豚など動物の腸を使った「天然ケーシング」と、コラーゲンなどから作った「人工ケーシング」があります。ソーセージの種類は

塩せき・無塩せきってなあに？

塩せきとは肉に塩や発色剤などを入れて、低温で漬けておくことです。発色剤は「亜硝酸ナトリウム」という食品添加物で、食中毒



タケダハムの奥谷さん（左）と足立さん（右）と子ども記者

することです。塩が入っていないという意味ではありません。見栄えやしさを味わうことができます。食品添加物はおいしさや品質を高めるために国が認めたもので、同じ成分が野菜などにも含まれているものもあります。毎日食べても健康に影響がないと国が決めた量より、さらに少ない量をソーセージに使っているそうです。

まずひき肉に水と塩を少し入れてこねます。しっかりとこねるとだんだん白っぽくなって、粘りができます。残りの水と塩・香辛料・砂糖も入れます。香辛料は白こし・う・オニオンパウダー・ガーリックパウダーです。次に、充てん機というひき肉を詰める器具の先に羊の腸を通します。そして充てん機にひき肉を詰めてから羊の腸の先を玉結びにします。ゆるゆるしているのが結びが難しいです。羊の腸にひき肉を詰めて最後も玉結びしたら長いウインナーができます。その長いウインナーを好きな長さにひね

ウインナー ソーセージ作りを体験

ります。ウインナーは70℃〜80℃のお湯で茹でます。沸騰したお湯だとうまみが逃げてしまうので、低温で茹でるのがポイントです。最後に茹でたウインナーをはさみで切り離して完成です。

ウインナーは赤身の肉に程よく脂身が混ざったものを使うことで、おいしさが凝縮されるそうです。今回作ったウインナーは茹でて完成でしたが、さらにスモークするとおいしい香りが引き出されます。

ソーセージができるまで



② 充てん機の先に腸を通す



① ひき肉をこねる



③ 腸にひき肉を詰める



④ ウインナーをひねる



⑤ ウインナーを茹でる



手作りしたウインナーもおいしかったけど、いつも食べているタケダハムのウインナーとの味の違いがわかりました。



子ども記者募集!

さんかひ むりょう
参加費無料

1年に3回発行する、せいきょう子ども新聞「にじのはし」では、小学3年生～中学3年生までの子ども記者を募集しています。登録制で1回の発行のために2回集まって、取材をして記事を書きます。いろんなことに興味を持ち、文章を書くのが好きな子どもたちを待っています。希望者は自分で右記へ、はがきで申し込んでください。
名前(ふりがな)、学年、住所、電話番号(保護者の方の日中つながりやすい番号)、組合員番号を記入して、記者希望と書いてください。応募された方には後日、電話で連絡いたします。
※登録した方には毎回取材の案内を送ります。できるだけ毎回参加してください。

6308503

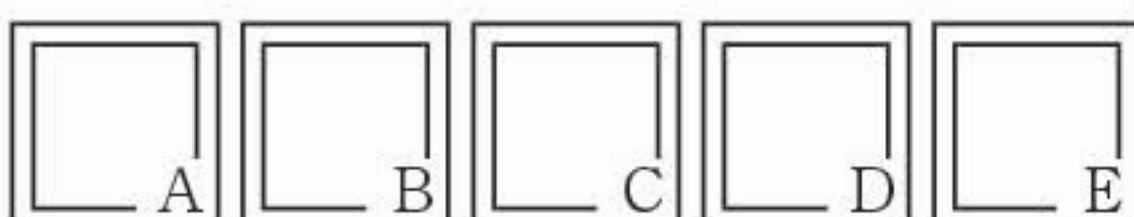
ならコープ 広報室
子ども記者募集係



▲子ども記者取材の様子

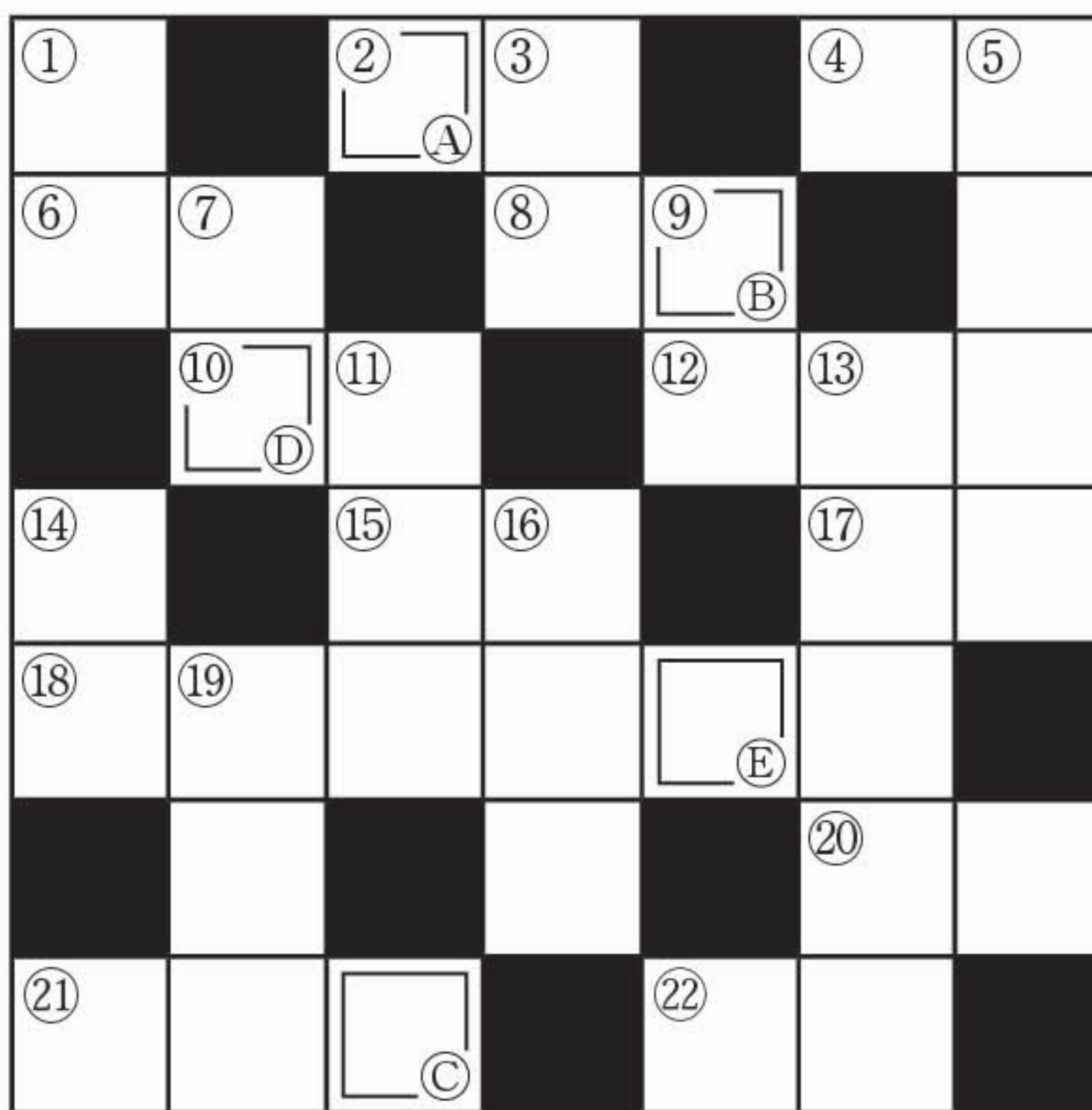
第126回 クロスワードパズル

答え



ヒント

豚や牛のお肉で加工されたおかず。



- ②干支の2番目。子、__、寅。
④奈良の神聖な動物。
⑥年賀状に人の名前のおとに書きます。
⑧めでたい日に食べる魚。
⑩沖縄の空港がある市。
⑫空手の競技で型ともうひとつは?
⑮漢字の「力」の音読み。
⑰ネギに似た緑色の平たい野菜。
⑱バレンタインといえばこのお菓子。
⑳舞台が終わり、__が閉じる。
㉑ぶどうを発酵させてできるお酒。
㉒公園にいる「ポッポー」と鳴く鳥。



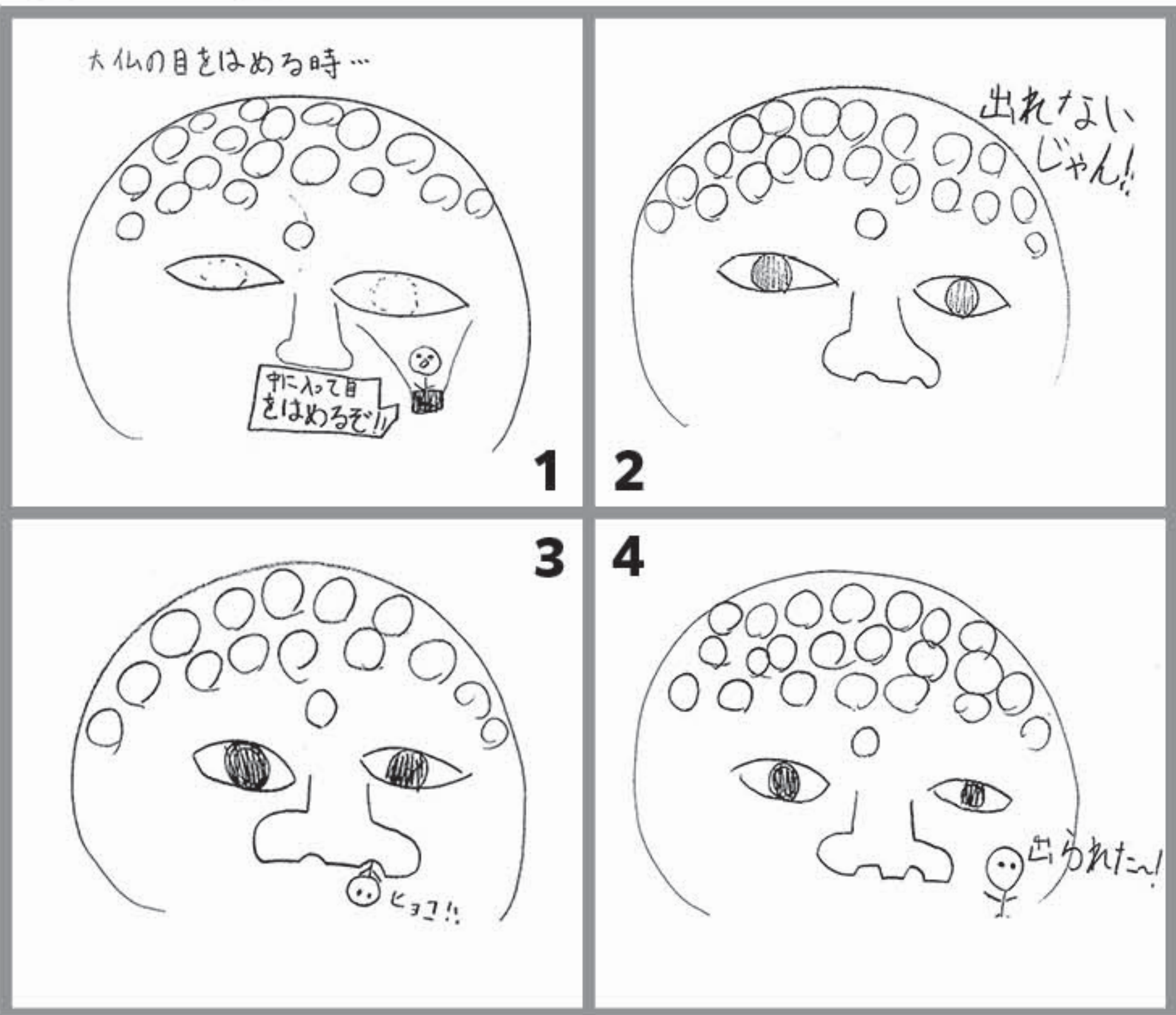
☆枠の中に文字を入れてパズルを完成しよう。

- ①雨の日に使う道具。
③味を感じる体の一部。
⑤長崎といえばこの四角い焼菓子。
⑦学校で国語を__ぶ。
⑨運動をする教科は? 体__。
⑪首が動く虎のおもちゃ。__の虎。
⑬小さくて赤くて丸いお野菜。
⑭海や山でとれる食べ物。海の__山の__。
⑯骨や壁、地面に入ったひびのこと。
⑰戦で身を守るために身につける装備。



とうとう 投稿4コマ

ペンネーム
：ゆーゆさん



- 山崎 ナオト
○宮井 敬永
○橋本 としひろ
○中西 朱里
○延原 実都
○平尾 奈津美
○大澤 怜史
○田中 杏奈
○谷口 祐那
○駒井 理央

図書カード(500円)があたるよ! どんどん応募してね!

クロスワードパズルに応募される方は、はがきに答え、住所、氏名、年齢、電話番号、組合員番号、感想を必ず書いて〒630-8503
子ども新聞「にじのはし」係まで
締切 2024年2月29日
(当日消印有効)
※当選者のお名前は記載いたします。

編集後記

▼森の中に入ることはあまりないけど、春日山原始林ではいろんな話を教えてもらって貴重な経験になりました。
▼森の中で一番大きな杉の木が、樹齢千年以上も経つと開けたのがためになりました。
▼自分で作ったワインナーもおいしかったけど、タケダハムのワインナーの方がおいしかったです。
▼ソーセージは全部豚肉だけで作られていると思っていたので、羊の腸が使われているのを聞いたときはとてもおどろきました。しかも無塩せきのソーセージというものがあることも初めて知りました。
▼普段何気なく見ていた木の名前の由来や、知識などを聞くと、すごく身近に感じられました。ほかに進化の過程も調べてみたいと思いました。
▼ソーセージは豚肉だけで作られているのではなく、羊の腸も使っているのを知り初めて知りました。
▼今回の取材でソーセージの種類がたくさんあることを知りました。ワインナーを作るときに肉を詰めるのが思ったより難しかったです。タケダハムのソーセージはおいしかったです。
尾下 敬建
吉岡 藍
柳瀬 琥湖
尾下 遥香
住矢 菜綺

4コマまんが大募集!

しょうがくせい りかい
小学生が理解できる作品なら応募者の年齢は問いません。掲載者には薄謝進呈。

〒630-8503 子ども新聞「にじのはし」4コマまんが係まで