

粕谷 鳥は水浴びが大好きですね。鳥は安全な場所を選んで「露天風呂」に入っています。鳥が水浴びは羽についた汚れやホコリを洗い落とししたり、寄生虫や「脂粉（しぶん）」を落とししたりするためといわれています。この写真は6月4日、キジバトが八王子・南浅川の陵南公園付近ではスズメも水浴びをしていました。とても気持ち良さそうです。

紅葉台



新聞

第192号

2025年
7月26日

発行人：関谷 孝

粕谷和夫の季節の便り

（ラッキョウ漬け 2025年6月）



6月は梅ジャムを作ったり、ラッキョウ漬けを作ったりする時期ですね。私は今年もラッキョウの酢漬けを作りました。毎年、鳥取砂丘の福部ラッキョウを使います。3kgを買ってきて

球根の両端を包丁でカットして外側の皮を剥く作業を約半日かけて行いました。

ラッキョウの酢漬けの作り方は各家庭により異なると思いますが、私の場合は写真に写っている「らっきょう酢」に漬け込んでおくだけで、極めて簡単です。「らっきょう酢」はJAの売店で売っています。

漬けたラッキョウは3粒ずつ、漢方薬代わりに食べます。漢方では「薤白（がいはいく）」と呼ばれる生薬として昔から使われてきました。ラッキョウの効能は多岐にわたっているようですが、私の場合はこれを食べることで免疫力がアップすると信じ込んでいます。

ラッキョウの栽培は8月頃に種ラッキョウを植え付け、冬を越えて翌年の5月から6月頃に収穫されます。期間は10ヶ月前後と他の作物とくらべて長いです。産地は鳥取県、鹿児島県、宮崎県が有名です。8月の種ラッキョウの植え付け作業は真夏の暑い中、1玉1玉手作業で植え付けるといっても大変な作業とのことです、消費者として頭がさがります。

8月に植えられたラッキョウは10月下旬～11月上旬に見事な花畑に変身します。全国一の鳥取砂丘の近くにはラッキョウ畑が広がり、花はまるでラベンダー畑のよう、東京ドーム約26個分もの広大な農地とのこと、機会があればこの時期に訪ねてみたいと思います。



粕谷和夫のブログ 「鳥見歩る記」

<http://kk-kasuya.cocolog-nifty.com/blog/>

粕谷和夫の観察日記



多摩川のセッカです（2025年6月2日）。セッカは河原のヨシ原で営巣します。全長はスズメより小さく、普段はあまり目立たない鳥ですが、繁殖期にはヒバリのように鳴きながらアシ原の上を飛んで

いて声が目立ちます。その声は上昇しながら「ヒッ、ヒッ、ヒッ」波形飛行で、下降しながら「ジャッジャッ」です。下に降りた時は姿を見失うことが多いですが、この日はオギの穂に止まってくれたので写真が撮れました。

6月8日八王子城跡への途中の道端の花です。コントラストが見事であったので写真に納めました。ピンクが

シモツケ、白がドクダミです。ドクダミの花をよく見ると通常の一重の花の他に八重の花が混じっているのが分かります。八重の花を拡大したのが下の写真です。この花の場所でサンコウチョウ、ウグイス、ホトトギスの声が聞こえていました。



梅雨の季節に山野で目立つツル植物はテйкаズラやマタタビです。ともに花を咲かせていますがテйкаズラは花が葉より上に出て咲くのでよく目立ちます。それに対しマタタビは葉の下で咲くのでよく見えません。その代わり花の上の葉が白く変わり、この白い葉が良く目立ちます。マタタビの花は雨に弱く、葉を傘がわりにしているのかも知れません。この写真の場所は中央線猿橋駅の北側、近くでキビタキがさえずっていました（6月9日）

昨日のマタタビのラインに対し、ある方から「花の上の葉が白くなるのは何故ですか」という質問を受けました。以下はその理由で正しいかどうかはわかりませんが、私の推測です。「梅雨時に咲くマタタビの花は雨が嫌いのようで葉を傘代わりに葉の下で開花します。しかし、これでは花が上から見えないので、花の上の葉が目立つように白く変わって虫を呼んでいるのではないか」。おーい虫さん、この白い葉の下に蜜がいっぱいある花があるよ。よってらっしゃい！

昨日のマタタビのラインに対し、ある方から「花の上の葉が白くなるのは何故ですか」という質問を受けました。以下はその理由で正しいかどうかはわかりませんが、私の推測です。「梅雨時に咲くマタタビの花は雨が嫌いのようで葉を傘代わりに葉の下で開花します。しかし、これでは花が上から見えないので、花の上の葉が目立つように白く変わって虫を呼んでいるのではないか」。おーい虫さん、この白い葉の下に蜜がいっぱいある花があるよ。よってらっしゃい！

街にひとつあったらいいな ミハラキッチン



2017年（今から8年前）、イーアス高尾の向かいに「ミハラキッチン アンド ブックス」というお店がありました。今では珍しいブックカフェと食事ができるお店でした。それが6年前に高尾駅北口駅の目の前にある花屋さんの2階に移転したと友人が情報をくれました。

福祉の分野で働いていた女性2人が経営する温かい雰囲気でのこもった食事でしたので紹介します。HPには「こんなお店が街に一つあったらいいなというお店を目指す」とありました。

お昼は人気で人が並ぶほどと聞いていましたが、やはり実際に行ってみると階段に何人もの人が順番待ちをしていました。でも女性一人でも気軽にに入れる感じでした。

ランチはいろいろありますが、おにぎりセットを注文しました。950円プラス税。ご飯が美味しく（今は米不足なので）心温まる食事でした。器もおしゃれで目でも楽しませてくれます。お店の広い窓からは趣のある高尾駅の北口駅舎が良く見えます。なかなかこんなお店はないのでよかったらお出かけください。

営業時間は朝7時から夜7時まで。休業日は水・木。



紅葉台新聞は、「高尾フモト同盟」のHPに公開されています。高尾の情報や働く人たちが紹介されています。興味を持った方は、覗いてみてください。また、皆様からの情報や投稿もお待ちしています。