

粕谷。9月1日、日野市、多摩川の浅川合流付近で野鳥の9月定期カウント中の写真。多摩川に沿って流れる根川の遊歩道でムクドリが集団で地面で採餌していました。そのうちの1羽が青虫のような物を食べていました。写真を撮って判定したらショウリョウバッタでした。秋はバッタの仲間やコオロギの仲間が増えます。本日も多摩川の河原ではキリギリスが鳴いていました。

紅葉台



新聞

第203号
2025年
10月11日
発行 関谷孝

季節の便り(甲州ブドウ 2025 年 9 月)



今月は山梨県で栽培されている「甲州ブドウ」です。山梨県はぶどうの生産量で日本一であり、江戸時代から特産品として栽培され、全国的に珍重されていたようです。

ここでいう「甲州ブドウ」とは品種名を指しています。昭和40年代は甲府盆地で栽培されていたブドウは殆んどが「甲州ブドウ」という品種のブドウでした。この頃から「もぎ取り観光ブドウ園」が盛んになり、果皮は淡い藤色で皮の近くは少し渋みを感じ、しっかりとした種が入っている「甲州ぶどう」が溢れていました。

その後、デラウェア、巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、甲斐路などの新品種が次々に出回り、「甲州ブドウ」は生食用のぶどうから姿を消しました。しかし、「甲州ブドウ」はワインの原料用品種として生き残っています。甲州ブドウを原料としたワインのタイプは白ワインで、世界的なコンクールでも受賞するなど日本を代表するワインになっています。

「甲州ブドウ」の収穫時期は9月中旬から10月後半で、添付の写真は昨年(2024)の9月に撮ったものです。中央線勝沼ぶどう郷駅を降りると目の前に広大な葡萄園が広がっています。その葡萄園の中にフットパスという遊歩道が道案内道標とともに整備されているので、ぶどう棚の下を誰でも散策できます。

フットパスの行先には地元農家が営んでいる「縁側カフェ」や「古民家カフェ」もあります。昔ながらの野菜料理を楽しめるお店、化学調味料や添加物を一切使用しない、旬の食材で作られた料理が贅沢に並び、机の上に隙間なく料理を出したいと話す女将のもとに、日本はもちろん、世界各国からファンが訪れます。私も数回お邪魔しています。甲州ブドウで醸造された白ワインがとてもよく合います。帰路は明治時代の廃線トンネルが勝沼ぶどう郷駅まで開放されていて、遊歩道になっているので、緩やかな下り坂の照明のあるトンネルを快適に歩けます。

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おります。

粕谷和夫 kasuya.kazuo688@gmail.com

八王子市天神町 3-6 (090-6125-5769)

ブログ「鳥見歩る記」 <http://kk-kasuya.cocolog-nifty.com/blog/>

八王子・日野カワセミ会 <http://kawasemi.main.jp/>

八王子里山クラブ 稲の不耕起栽培実践中

粕谷和夫の観察日記



シモバシラの花です。8月31日、陣馬山の山頂近くで昨日配信したレンゲショウマの直ぐ近くで咲いていました。こちらはシカ除けネットの外だったので、至近距離から撮影できました。

このシモバシラ、今は「野草の花」ですが、冬になると葉が枯れた茎の根本付近が「氷の華」に変身します。これは冬のシモバシラ。「氷の華」はシモバシラの根から吸い上げられた水分が枯れた茎からしみだし、冷たい外気に触れて凍っていくことで作られています。冬に「氷の華」を見に行くことが楽しみです。

毎年、夏の終わりの今頃、河原や荒れ地で我が世の春を謳歌する「オオブタクサ」。大型の一年草で茎は直立し、3mになり、多毛、分岐して大きな株になる外来種です。そのオオブタクサが今年は猛暑と早魃で枯れてしまいました。この写真は9月2日、八王子市の多摩川河原です。オオブタクサの花粉症で悩んでいる方には朗報かも知れませんが、恵の雨が欲しいです。



9月10日、安曇野の旧篠ノ井線廃線跡地の遊歩道を歩いてきました。鳥はモズの高鳴きが2カ所で観察できただけでした。しかし、帰路に篠ノ井線明科駅の近くまでさしかかった時、犀川支流の

会田川の橋の上から9種の野鳥をまとめて観察できました。9種の中にこの写真のササゴイという比較的希少な鳥もいてラッキーでした。この鳥は疑似餌を撒いて魚を呼び寄せて捕獲することが知られています。