



オオバノトンボソウ



コバノトンボソウ

6月から8月にかけて、日当たりのよい湿地に不思議な花が咲きます。その姿は、黄緑色の小さなトンボが止まっているよう。ラン科の「コバノトンボソウ」(写真右)です。ラン科の植物にはユニークな形の花が多く、コバノトンボソウもその一つです。高さ20〜40センチメートルほどの細く直立した茎の先に、5〜6個の黄緑色の小さな花が付きます。かぶとのような形の花びらと、ピンと跳ね上がった「距」と呼ばれる筒状の突起が、トンボの姿を思わせま

す。並んで咲いた花は、まるでトンボが楽しそうに舞い踊っているようにも見えます。園内には、同じラン科でよく似た花を咲かせる「オオバノトンボソウ」(写真左)も見られます。名前のとおり全体的に草丈や葉が大きく光沢があり、花もやや大きくまばらに咲くのが特徴です。湿地ではなく散策道沿いに見られます。どちらの花も、湿地の荒廃やササ類の繁茂により、全国的に数が減っています。不思議な花たちが舞い踊り続けられる舞台(環境)を、大切にしていきたいです。

小さなトンボ?ーコバノトンボソウー

陶史の森からのご案内

バードウォッチング (自由参加)

6月28日(日)、7月26日(日)

午前9時~11時

※集合場所は林泉の池堤防です。

草花のしおりづくり教室 (定員10人)

7月5日(日) 午前9時~11時

ネイチャーセンター 研修室

※申し込みが必要です。

トキハクプロジェクト

新博物館準備だより

学芸員は、いま何してる?

美濃陶磁歴史館
(☎55-1245)

第26回 地域の記憶を守り受け継ぐために

「朴葉寿司」をご存じでしょうか。

朴葉寿司は、旧暦(さつき)のころ(現在の6月ごろ)に、初夏の風物詩として食された郷土料理です。岐阜県飛騨地方と東濃・中濃地方を中心に、長野県木曾地方や愛知県西三河地方でも作られています。朴葉と酢飯の殺菌・防カビ効果で日持ちが良く作り置きができたことや、食器が不要で後片付けも簡単なこと、手を汚さずに食べられることから、田植えや山仕事などの共同作業時に便利な弁当として親しまれてきました。

東濃地方の朴葉寿司は、「彩り豊かな具材を乗せたちらし寿司スタイル」と「四角い包み方」が特徴です。かつては各家庭で普通に作られていましたが、今では、お土産などに店で買う季節料理に変わってきています。これは受け継がれてきた文化が変化し、本来の姿が急速に失われつつあるともいえます。



朴葉寿司

郷土料理は地域の風土や歴史が詰まった「生きている文化遺産」です。そして、郷土料理は受け継ぐべき大切な文化と位置付けられることで、ただの料理から次世代へ伝えたい地域の誇りへと変わります。博物館は、こういった地域に伝わる大切な文化を「過去の遺物」ではなく「未来へと続く生きている文化」として守り受け継ぐための拠点です。今後は、陶磁器や民具などの形あるものだけでなく、郷土料理のような「地域の記憶」の調査と記録を進めていきます。