

地域おこし協力隊が川前町の日常をお届けします！

# なのはな通信

発行日：令和4年8月10日

担当：三戸大輔・長郷優佳

【お問い合わせ】

0246-84-2111（川前支所）

## 【日本の夏の風物詩】

週3日、活性化センターでじゃんがら念仏踊りの練習に参加しています。その練習後、「蛍」を見つけました！  
ほたる祭りと言えば田人町が有名ですね。蛍を見たことがあまり無いので、川前町でもしっかり見るのができて、とても感激しました。

個体間でのコミュニケーションをとるために蛍は発光していると言われていますが、雄の蛍は飛びながら発光し、雌の蛍は草や地面に止まって発光するそうです。また、成虫になってたったの10日で寿命を迎えてしまいます。

蛍が生息するには、「綺麗な水」や「暗く静かな場所」が必要です。「川前町に生息する蛍の数も、以前よりとても少なくなった」と耳にしました。

川前町の美しい夏の風景を後世に残していくため、川底の小石や植物を大切にしたり、川周辺を明るくしすぎないようにしたり、多様な生態系の維持に努めていきたいと思いました。（長郷）

## 【ホップ成長記】

上桶売地内のホップ畑と、川前支所でホップを育てています。今年もホップが実り始め、だんだんと大きくなってきました。

今年は、太陽が見えない日や大雨が続いたため、少し不安でしたが、ぐんぐん成長するホップのおかげで一安心です。

特に、去年から育てている株の調子が良く、順調に成長しています。いよいよ収穫が目の前に迫ってきました！このまますくすく育てていくことを祈ります！

1年目の株たちも頑張れー！

（三戸）



## ホップに関するプチ情報

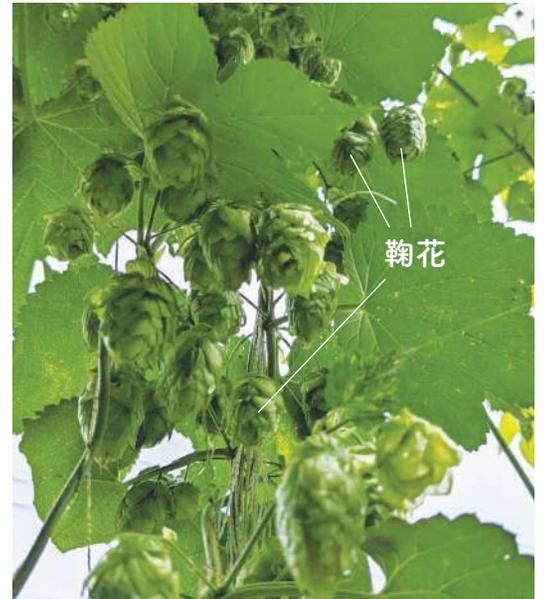
ホップの収穫時期は、花が咲いてから45日前後が目安です。収穫時期が遅くなると「鞠花」の品質が下がるため、1週間から10日ほどで全てを収穫します。

鞠花の中にある黄金色の粉「ルプリン」が、香りや泡立ちをビールにもたらし、収穫したホップをクシュクシュと実を砕いてビールやコーラに入れると、気軽にホップのフルーティな香りを楽しむことができます！

調べたところ、ビールや化粧品以外のホップの使い道としては、「ホップの天ぷら」や「チーズとオリーブオイルをかけたパスタにホップを散らす」など、ハーブとしてのホップを楽しむ食べ方もあるそうです。ホップの若芽もおひたしや胡麻和えなどで食べると美味しいらしいです！

ホップ達の成長が楽しみですね！

（長郷）



## 支所の小白きゅうり



川前支所正面入口付近で育てている小白きゅうりが実っています！

小白きゅうりはいわき伝統野菜のひとつで、黒いイボと円筒型の見た目が特徴的です。

## あとがき

農業とはとても大変な事だとつくづく実感する日々です。農家さんリスペクト！（三戸）

母校にお邪魔し、高校生達が各々で取り組んでいる活動の発表を聞いてきました。活気あふれる高校生達から、たくさん刺激を受けました！（長郷）