

河内長野をフクロウが住む町に

特集

5月16～23日 バードウィーク
「河内長野ふくろうの森プロジェクト」

「不苦勞」「福朗」転じて「幸せを呼ぶ鳥」といわれるフクロウ。河内長野市内でも生息が確認されていますが、近年では里山の荒廃とともに巢穴となる大木が減少し、住みづらい環境になってきているようです。そこで木の洞などで繁殖する生きものを保護しようという活動が市民の間で始まりました。名付けて「河内長野ふくろうの森プロジェクト」。活動拠点を置く長野公園管理事務所を訪ねてメンバーに話をうかがいました。



小山田で観察されたフクロウ(成鳥)。ハート形の顔が特徴で「ゴロスケホッホ」「ホホホホ」などと鳴く。

昨年3月に発足した「ふくろうの森プロジェクト」。河内長野をフクロウが住む町に」を合言葉に生きものがにぎわう環境を整えようという市民活動団体です。対象はフクロウに限りません。木の洞などで繁殖する小鳥類やムササビなどの哺乳類も。きっかけは、市内で里山の保全活動をしている「NPO法人 森林ボランティアアトモロス」と野鳥の保護活動を続ける「特定非営利活動法人 日本バードレスキュー協会」が活動を通じて「自然を大切にすきかけになれば」と意気投合。そこに「河内長野野鳥の会」と「長野公園」が合流、さらに巣箱作りに関

連して「大阪芸術大学 建築学科 田口研究室」や「大阪府森林組合 南河内支店」、活動に賛同する市内の企業や個人も加わり発足にこぎつきました。



小山田で観察されたフクロウの幼鳥。



昨年8月に行われた長野高校での巣箱の作製教室。

には老若男女約30人が参加し、12月と今年1月にはつくった巣箱を里山や公園に取り付けるイベントを開催しました。「すでに「フクロウの声を聞いた」という情報が出ています。産卵、抱卵に続いてうまうまいけば4



拠点となる長野公園管理事務所の前で役員の皆さん。左から大門さん、村濱さん、堀さん。
●問合せは長野公園管理事務所「河内長野ふくろうの森プロジェクト」担当・大門さん
Tel：0721-62-2772 生息情報はこちらへ。

※留鳥=年間を通して同じ場所に生息し、季節による移動をしない鳥の総称。
■河内長野ガスは「ふくろうの森プロジェクト」を支援しています。

ホンモノはどれ？

正解の方から抽選で図書カード(2000円)を5名の方にプレゼントします。

応募方法
ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想・要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ？」係へハガキ、またはファックスでご応募ください。

※4月末締切 消印有効。
※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。(No.263の正解は②でした)

美味・楽・Shop

地場野菜が「一番おいしくなる」本格派イタリアン

ランチコース1800円(税込)。上から時計回りに自家製フォカッチャ、前菜9種盛り合わせ(カボチ・アスパラ・アボカド・新鮮魚のカルパッチョ・生ハム・ポテトサラダ・キャロットラペ・バーニャカウダ)、自家製ポロネースソースの手打ちパスタ、松波キャベツとササミのオイルソースパスタ、ドリンク付。

南花台一丁目北のバス停の向かい側に、まぶしいオレンジのマークが目を惹く。ちょうど店から出てきた女性グループに遭遇したのですが、皆さんの満面の笑顔！「ここは絶対アタリ」と早くも確信しました。そして、それはズバリ的中。フィレンツェで修業した荒井シェフによる本格イタリアンコースは、盛りつけ、味ともに「美」の一言！真っ白いお皿を彩るお料理は、見ただけで喉がゴクリ、と鳴るほどで

ながらどこか人を惹きつける魅力の持ち主。「コンセプトとか難しい事は無いんです。その日入った食材を一番おいしい状態で食べて頂きたい。それだけです」まさにシンプルイズベスト。イタリア語で「オレンジ」を意味する「アラランチャ」という店名の如く、お店も料理も、瑞々しく心がパツと明るくなるムードをまとっています。お料理の質の高さは贅沢ながら、肩の力が入らないリラックスした雰囲気…。そのパラン

す。カラフルな前菜に心躍る9種盛り、まるでケーキのようなふかふか感の自家製フォカッチャ、そしてなにより、その日仕入れた食材で決めるというパスタ。2名以上で訪れると本日のパスタと本日の手打ちパスタの2種が半量ずつ出てきて、全く違った美味しさを食べ比べできるのです！「パスタって奥深い！」と感動すること間違いなしです。

開店一周年ですが、取材中も予約を取りに来るお客様が度々来店する様子。南河内の地場野菜をふんだんに使った内容は、地元農家さんとの連携で毎日新しい発見があるそうです。「自然に人の和が広がりました」と笑う荒井シェフは、自然体

Shop Data お店データ
●住所：大阪府河内長野市南花台1-31-1
●Tel：0721-60-0365
●営業時間：モーニング9:00～11:00 ランチ11:30～14:00(L.O.)
ディナー18:00～20:00(最終入店)
●定休日：火曜日 ●駐車場：4台
※お子様のご来店につきましては、事前にお問い合わせください。

荒井シェフの自然体な雰囲気、そのまますの居心地の良ささリンク。

富田林の寺内町に今春オープン！伝達工学研究所のMacintosh MUSEUM

時代劇に出てくるような街並に続く新ショップが誕生する富田林市の寺内町。その中で今春、アップルコンピュータの古いマックを集めた小さな私設ミュージアムがオープンしました。運営する「伝達工学研究所」は元公務員の楠喜博さんがライフワークで学問としての「伝達」を掘り下げようと開いた私設研究所。楠さんの定年退職を機に、この場所に拠点を設け新たにミュージアムを開設しました。

小さな館内には楠さんが愛用、収集した年代もののマックが並び、触ることもできます。「パソコンを介してフェイス・ツー・フェイスで語りましょう」と楠さん。

ミュージアムが入る「木くま館」は、大正時代の古民家を改修、大阪河内材を利用した耐震補強の実証普及施設と南河内を中心とした林業情報の発信拠点も兼ねていて、建築に興味のある人にとってもおもしろい。1階には木工とキルト作品のお店や、古布のエロンや小物の和雑貨店も。周辺には古民家や蔵を改修した洒落たコーヒーショップ、レストランなどが点在。5月9日(土) 11～16時、一帯で「じないまち古書散歩」が開かれます。

●富田林市富田林町22-32「木くま館」2階(近鉄「富田林駅」から徒歩10分)。入館無料。不定休(※開館日や時間は事前に確認を)
●連絡先 Tel:090-3654-7185 楠さん 近くに市営東駐車場(有料)有り。

河内長野地域連携防災まちづくり講座 募集のご案内

河内長野市と河内長野ガスが締結した防災協定のもとに界社の防災支援施設において、災害時の被害を最小限に抑えるために地域でできることについて考える講座が、くろまる塾として開催されます。この講座を通じて、河内長野の地域防災について一緒に考えませんか。

開催 年毎18時30分～3時30分(第3回は4時55分まで)
開場 河内長野ガス セミナールーム他
申込 年毎22日
申込 4月5日(日)～4月30日(木)まで
定員 20名(先着順)
※全講座の受講が可能な方が対象

お申込み先 ▶ かわちながの市民公益活動支援センター「るーぷらさ」 電話番号:0721-53-8100(毎週火曜日は休館日です)

観心寺にある「建掛塔」1層なのになぜ塔なの？

観心寺の金堂とともに国の重要文化財になっている建掛塔。永島全教ご住職にお聞きしました。

「これは完成していない『建てかけ』の塔であることから付いた名称です。南北朝時代、後醍醐天皇が観心寺を修復された折、奉行を務めた楠木正成の発願で三重塔を建て始めたのですが、初層が組み上がったところで正成が湊川の戦いで戦死し、塔は未完のまま後代に屋根の小屋組みと茅葺の屋根が架けられました。茅葺屋根は30年に1度、葺き替えを行っており昨年葺き替えたところです。ちなみに塔とはお釈迦様の遺骨を納める仏舎利塔。それを建造するというのは最高の寄進です。未完とはいえ700年前の建設当時の姿を留めている塔は少なく、国の重要文化財になっています」。

ちなみに、完成を推定して創った三重塔の模型が、三日月町の香川勇さんから奉納され宝室館に展示されています。境内奥には楠木正成を祀った「首塚」も。

校に続いて新緑が美しいこの季節、4月17(金)18日(土)には金堂で秘仏「如意輪観音菩薩坐像」の御開帳が、5月24日(日)には「楠公祭」が行われます。

建掛塔。金堂(写真左)と並んで国の重要文化財。昨年葺き替えられて真新しい屋根。

●観心寺 河内長野市寺元475 Tel: 0721-62-2134 駐車場有り。

【質問を募集しています】「ここになぜこんなものがある?」「この由来は?」など、街の中ですら感じにくエピソードをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

祝 全国親子クッキングコンテスト

2015年1月25日(日)、大阪ガス「hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)」において第8回ウイガス全国親子クッキングコンテスト全国大会が開催されました。応募総数46,046組の中から地区大会を勝ち上がった15組30名にて、募集テーマの「わが家のおいしいごはん」を競って、白熱した感動のコンテストとなりました。河内長野地区大会において最優秀賞を受賞された、近畿地区決勝大会に出場、河内長野から初となる全国大会出場の切符を手に入れたのは、上野和枝さん、永珂(はるか)さん(天野小学校4年)親子。全国大会でも、素晴らしい親子のチームワークで上野家代々伝わる家庭料理を手際よく作り上げ、見事賞状の達人賞を受賞されました。