

ちょっとした、得する！耳寄り情報

てんこもり

発行：丸ス産業株式会社 「てんこもり」編集部
TEL：0574-72-1318 FAX：0574-72-2739

暑い日が続きますが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。



メニューその2

外来藻類 繁殖 拡大防止について

近年、北米原産の外来藻が
いらいそう)の「ミズワタク
チビルケイソウ」の繁殖が問
題となっています。

繁茂すると藍藻(らんそう)
や珪藻(けいそう)の繁殖を
妨げるため、鮎の生育に大き
な影響が出ます。水温の上昇
に伴い枯死しますが、分解せ
ずにそのまま流れるので、河
川内の浮遊ゴミとなります。
釣りなどレジャーの邪魔とな
り、場合によっては取水の妨
げになる事もあります。岐阜

県内でも今年、郡上漁
協管内で分布が確認さ
れています。「ミズ
ワタクチビルケイソ
ウ」は、河川内に立ち入った
人の長靴やウェーダー(胴長)
等に付着して分布が拡大する
恐れがあります。釣りなどの
レジャーに限らず、河川の調
査や工事等
で河川内に
立ち入った
際も拡大防
止の対策が
求められま
す。

対策は、
用具(河川



2020年 白鳥町地内
画像郡上漁業協同組合H.Pより転写

の水が付いたもの全て)の殺
藻として ①濃度5%以上の
塩水に1分以上浸ける。②
60℃以上のお湯に1分以上浸
ける。③エタノール50%以
上などの消毒用アルコールを
吹き付ける などが推奨され
ています。

各地の清流を守るために、
水産庁をはじめ岐阜県内の多
くの漁協がホームページで呼
びかけています。川に携わる
人は、できることから協力し
ていきましょう。by 安江

メニューその1

「白山白川郷ホワイト ロード」岐阜県側開通!

6月17日に全線開通した
「白山白川郷ホワイトロード」
のご紹介です。古都金沢や白
山・加賀温泉郷(石川県)と
世界遺産白川郷や飛騨高山
(岐阜県)を結ぶ白山国立公
園内のドライブコースです。
残雪や新緑が綺麗な季節にな
り、ドライブ・トレッキング・
ウォーキングなど楽しみ方も



いろいろありま
す。10月までの
イベントが盛り
イイベントが盛り
沢山です。最近、

メニューその3

RV155V の種

今回は新生代の化石発見の
話です。新聞によると、6月

展望デッキが完成しました。
周辺整備も10月頃完成予定で
す。本年度の目玉事業になる
そうです。皆さんも自然の中
で美味しい空気を味わってく
ださい。詳しくはホームページ
をご覧ください。by 島崎
<https://hs-white-road.jp/>

5日に瑞浪市釜戸町の約18
00万〜1700万年前の地
層から発見された動物の化石
について、瑞浪市化石博物館
が掘り出しを行ったそうで
す。瑞浪地域に分布する地層
に「明世累層」があります。
瑞浪市民公園に明世累層の観
察地があるのですが、この地
層は大型哺乳類化石が含まれ
ることで知られ、全体に貝類
化石が産出します。私は、瑞
浪市の工事現場に行ったとき
2枚貝の化石が無造作に転が
っているのを見たことがあり
ます。きっと貝の化石が珍し
くないんでしょうね。羨まし
いです。今回の発掘で、化石

は頭部を含む全身骨格である
ことが判明しました。サイヤ
バクに近い仲間ではパレオパラ
ドキシア類の化石です。保存
状態が良く完全な形で見つか
ったので珍しいようです。最
初に化石に気づいたのは、河
川清掃をしていた66歳の一般
男性です。「この辺りにあつ
た大きな岩がないと思つた
ら、骨の化石を見つつけ、びつ
くりした」と話しておられま
す。普段
から川を
よく観察
している
から気づ
いたのだ
と思いま
す。これ
までのと
ころ私は
河川の草
刈作業で
ロクなも
のを見つ
けていま
せん。で
も、もし
かすると
何か大発
見するかも
しれません
。乞う
ご期待!! by FAT かつう



明世累層に含まれている
2枚貝の化石



おがの化石館にいるパレオ(古代の)
パラドキシア(不思議なもの)キャラ
クター(埼玉県小鹿野町)

メニュー4 美味しいお店 のご紹介

今回ご紹介するお店は美濃市で食事と自然食品販売を営む「ヴィーガン バル&ショップ 嘉利(かりい)」さんです。お店は、地域分散型オフィス W A S I T A M I N O の一角にあります。昨秋に、郡上市白鳥から移転オープンしました。ついでに W A S I T A M I N O も紹介します。昨年7月に開業した施設です。築150年



近くの長屋をリノベーションし、まちごとシェアオフィスをコンセプトにしています。さて、皆さんはヴィーガン食をご存じですか？ヴィーガンとは、肉や魚を食べないだけでなく、乳製品や卵、その他の動物由来のものを一切摂らない食のスタイルです。近年は、健康回復と維持のために実践されるようになり、世界の食文化の新しい潮流となりつつあるそうです。取材はランチタイムにお邪魔しました。やきにく丼、かりい(カレー)、みろくバーガーの3種類がスタンダードメニューで、日替わりは黒板で確認してください。肉は大豆ミートです。私はかりい(スープ付き)とみろくバーガーをオーダーしました。スープはキノコの味が引き立ちとても優しい味です。かりいはスペインが心地よく効いています。が、子供でも大丈夫な辛さでした。無農薬、無化学肥料栽培の玄米ご飯によく合います。最後にバーガーをいただきます。濃い目に味付けされた大豆ミートは、柔らかめ肉そのものです。味に満足。ごちそうさまでした。なお、



メニュー5 美味しいパン を求めて

今回は築100年以上の古民家をお店にしている「いそばん」さんをご紹介します。このお店はご夫婦が営むパン屋さんで、鮎で有名な郡上市和良町にあります。店名は「磯村さんちのパン屋さん」が由来です。お二人は和良の自然に魅了され、この地



で4年前にパン屋を開業されました。スタートは薪窯を二人で2か月余りかかって自作したそうです。薪に火をつけることにも一苦労したという状態から、納得のいくパンの販売まで1年ほどかかったそうです。パンのこだわりは地元の食材です。小麦粉は岐阜県産です。生地は材料は自家製酵母・塩・水だけで、卵・牛乳・乳製品・砂糖は使わないそうです。酵母はオーガニックレーズンから自作しています。薪窯で燃やす薪も、地元の間伐材を購入しているという徹底ぶりです。森の環境維持活動にも取り組む、地域に優しいパン屋さんです。今回の取材で、パンを何種類も購入して食しました。時間をかけて発酵させたパンは、どれももっちりとして噛み応



えがあり、小麦の風味が口いっぱいに広がります。人気はあんぱんで、食パンも多く売れるそうです。お店のおすすめは、店名を冠した「いそばん」です。オーガニックのドライフルーツ4種とくるみ、全粒粉入りのパンで、体に優しく薪窯パンらしい美味しいパンです。そのまま食べてもいいのですが、クリームチーズをトッピングして食べてみました。家族全員が大絶賛でした。営業は週2日(木・日)のみです。郡上・下呂地区でイベントに出店されます。第3日曜日は岐阜市の柳ヶ瀬でも出店しています。リピーターさんと、ドライブ途中に立ち寄るお客さんも多いそうです。売り切れが早いので、事前に予約したほうが無難です。是非食べてみてください。お勧めします！☆住所 郡上市和良町土京235・2 ☆TEL 0575(77)2007 ☆OPEN 10時~15時(木・日曜日) by小関

