



興野地区

蛍が織いなす野外劇！！

今回は、興野地区のほたる鑑賞会取材してきました。地域の皆さん約80名と、蛍やカエルについて学んだ後、約1キロのコースを歩いてきました。カエルの鳴き声とともに、蛍が織りなす光の野外劇を堪能することができました！

今年は例年になく発生が多く、60匹以上の蛍が飛翔。6/1から3週間は毎日当番制で3か所の飛翔状況の調査を行い、翌朝には2か所の掲示板に情報を記入してくれているようです。参考になりますね(*´3`)



わかりにくいけど。。。
蛍です(^。^)



興野ほたる情報

6月14日(金)

興野ほたるの里づくり環境保全会

場所	①鑑賞地(町井下)	②ほたる公園(集会所)	③直売所
ほたる数	31	62	13

調査して
書き出しています

お揃いのTシャツ♡

蛍とカエルについて
勉強中！
真剣に聞いてます
φ(..)メモメモ



役員さんからの
メッセージ

我々『興野ほたるの里づくり環境保全会』は、興野地区がふるさと風景百選に選定されたことにより、地域のコミュニティ形成に向けて平成20年5月に発足しました。平成23年からは、毎年ほたる鑑賞会を開催。視覚的に見て楽しむだけでなく、自然と保全活動によってもたらされた貴重な蛍のページエントの鑑賞は、保全活動のシンボルとなっています。

しかし、新型コロナの感染拡大により5年間は実施できず、今年は久しぶりに開催することができました。7月には、生き物調査その他花壇整備や秋にはサツマイモ掘りなども行っています。役員の高齢化も進み、後継者などの課題もありますが、地域の皆さんと一緒に保全活動を進めて参ります。



食中毒を予防しよう

蒸し暑くなるこの時期、細菌は30℃～40℃かつ水分や栄養があると繁殖しやすく、夏場は最近にとって最適な環境です。

暑い環境
に食べ物を
を放置

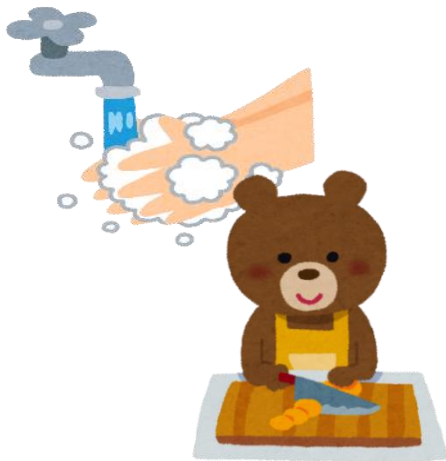
汚い包
丁・まな
板

手を洗わ
ず放置



食中毒の3原則

つけない 増やさない やっつける



☑ 調理前・食事の前には必ず
手を洗う。

☑ 買い物から帰ったら食品
はすぐに冷蔵庫へ

☑ 調理の際、加熱は
十分に行う
※肉類は特に注意

☑ 生で食べる野菜などは肉や
魚と一緒にしない。