

1月	7 土	野鳥観察会 - 冬鳥をみよう②
	8 日	越冬昆虫の観察会
	13 金	季節の植物観察ガイド⑧
	14 土	たこを作ってあげよう
	21 土	野鳥観察会 - 冬鳥をみよう③
2月	22 日	針葉樹の観察会
	5 日	★冬の野鳥観察講座
	10 金	季節の植物観察ガイド⑨
	11 土	★冬の星座観望会
	12 日	★冬の野鳥観察講座 (5日雨天時実施)
	18 土	野鳥観察会 - 冬鳥をみよう④
26 日	冬芽の観察会	

ふゆ 冬みつけ

ばんぼくこうえん 万博公園で 1/30まで

ビンゴ!

ビンゴ用紙は自然観察学習館、各ゲートでもらってね。



みつけた「冬」に マルをつけて ビンゴを完成させよう!

ビンゴになったら自然観察学習館に持ってきてね。

学習館から「森のプレゼント」があるよ。

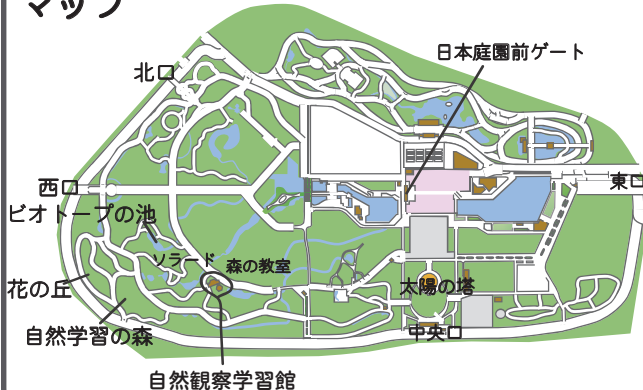
★印は要事前申込です。
水曜休館
開館時間は午前10時～午後4時まで。

- 行事の詳細、参加の方法などは自然観察学習館までお問い合わせください。
- 学校などの団体対象の生活科、理科、総合的な学習の時間などの教育活動支援も行っております。

館内展示

冬の自然展	開催中～平成29年1/30(月)	園内で見られる冬の植物や昆虫などを紹介
パネル展示 森再生への取り組み	開催中～平成29年3/31(金)	「自立した森」再生の取り組みについて展示

アクセス マップ



～編集後記～

あけましておめでとうございます。今年もカワセミだよりを通じて園内の生き物情報をお伝えします。生き物に詳しくなって楽しく自然観察をしましょう。

カワセミだより Web版

万博公園TOP > 自然観察学習館 > 広報誌「カワセミだより」
<http://www.expo70-park.jp/cause/nature/observation/#caption4>

2017.1.01

1月号 NO.130

カワセミだより



〈発行〉自然観察学習館 大阪府吹田市千里万博公園1-1 TEL:06-6877-6923

カワセミだよりでは、園内で出会える植物・昆虫・鳥などの自然のミニ知識を紹介しています。



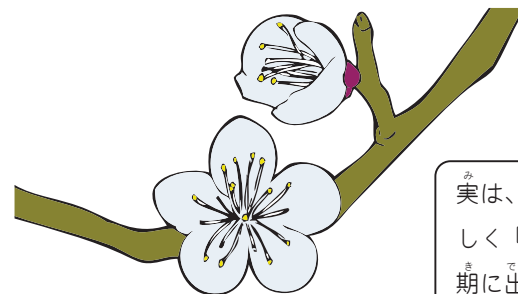
日本人の食卓に欠かせない植物

ウメ

ウメはバラ科の植物で、中国原産です。成長は遅く日当たりの良い場所を好みます。園内では梅林で見られます。

花

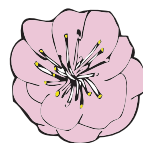
1～3月頃に香りがとても良い花を咲かせます。八重咲きや白や赤、ピンク色の花が咲きます。ウメの品種は300種以上といわれています。



実は、6月頃まじしく『梅雨』の時期に出来るよ。

実

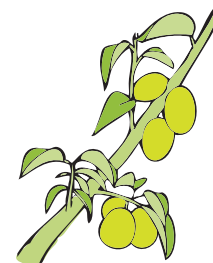
ウメの実は梅干しや梅ジャムにしたりとたくさんの使い道があります。



八重咲き

八重咲きは花びらがたくさん重なっている花の事をいいます。

梅ジャムを作る時は完全熟した実が向いているよ。



柔らかい梅干しを作る時は熟した黄色い実、硬めの梅干しを作る時は青みがある硬い実を選ぶといいよ。

※生の青梅には毒があります。たべないようにしましょう。



鳥

あたま
頭

ハート型で赤い色

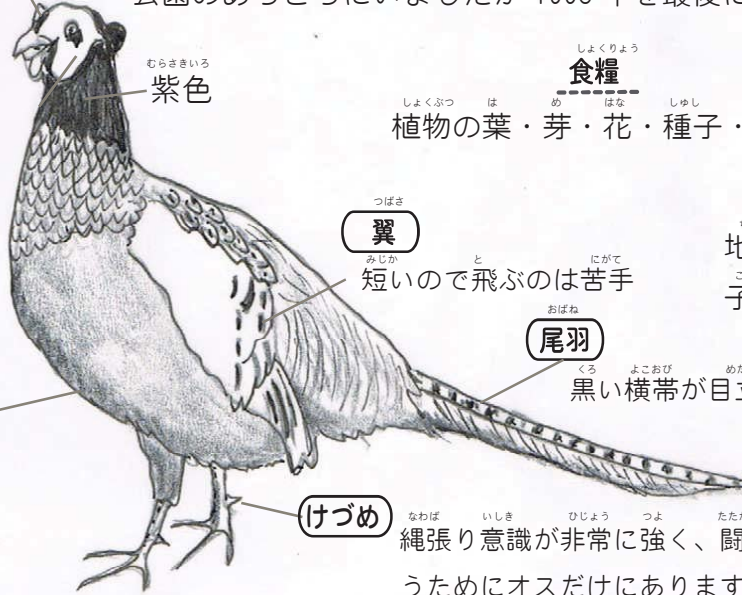
派手な色はメスを引きつけるためなんだよ。

繁殖期 (恋の季節)

オスはケンケンと大きな声で鳴き、激しく翼を打ちつけてドドドと羽音をたてます。

つやのある緑色

オス約 80 cm



翼

短いので飛ぶのは苦手

尾羽

黒い横帯が目立つ長い尾

けづめ

縄張り意識が非常に強く、闘うためにオスだけにあります。

日本の国鳥・日本固有種

キジ (キジ科)

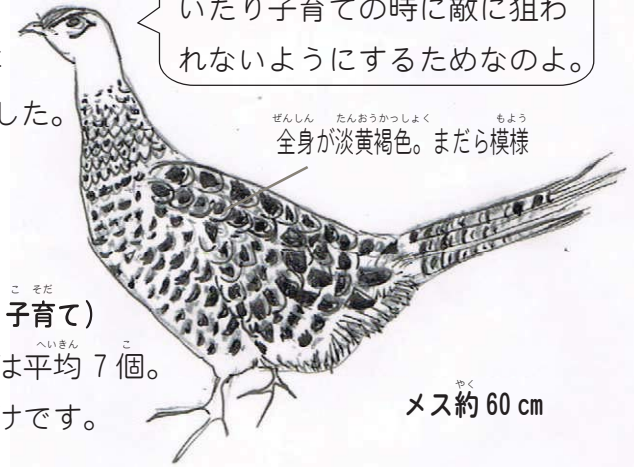
キジは野原や田畑にいる留鳥 (一年中いる鳥) です。かつては万博公園のあちこちにいましたが 1998 年を最後に観察されなくなりました。

食糧

植物の葉・芽・花・種子・昆虫など

営巣・育雛 (巣作り・子育て)

地上に営巣し、産卵数は平均 7 個。子育てするのはメスだけです。



全身が淡黄褐色。まだら模様

メス約 60 cm

繁殖期以外はオスだけ・メスだけの小さな群れで行動するよ。



草原にくらす鳥 (草原性) …ホオジロ・カシラダカ・コジュケイなど
森林にくらす鳥 (森林性) …シジュウカラ・ヤマガラ・エナガなど

~万博の森づくりと鳥~



昔はあちこちでキジが営巣したので学習館の「シンボルマーク」だったんだよ！



どうしてキジはなくなったの？
現在のマークはカワセミ

木が生長して森になると草原性のキジは棲めなくなったんだ。代わりに森林性の小鳥が来るようになったよ。



草原性の鳥と森林性の鳥が両方いた 1980 年代は一番多くの種類と数の鳥が観察できたんだって！
※「吹田野鳥の会」調査資料より



もっと自然

このコーナーでは自然を楽しむための色々な工夫や方法をお伝えしています。

冬の味覚 干し柿

干し柿は柿を天日で干して乾燥させた食べものです。生では食べられない渋柿が使われます。乾燥させる事により、渋みが抜けて甘味が強く感じられるようになります。表面についている白い粉は乾燥することで実の糖分が表面にしみ出たものです。昔から冬の味覚として重宝されており地域によっては、小さい柿を竹串に刺して干した串柿が作られ、お正月の鏡餅のかざりなどに使われます。
園内では万葉の里で柿の木が見られます。

