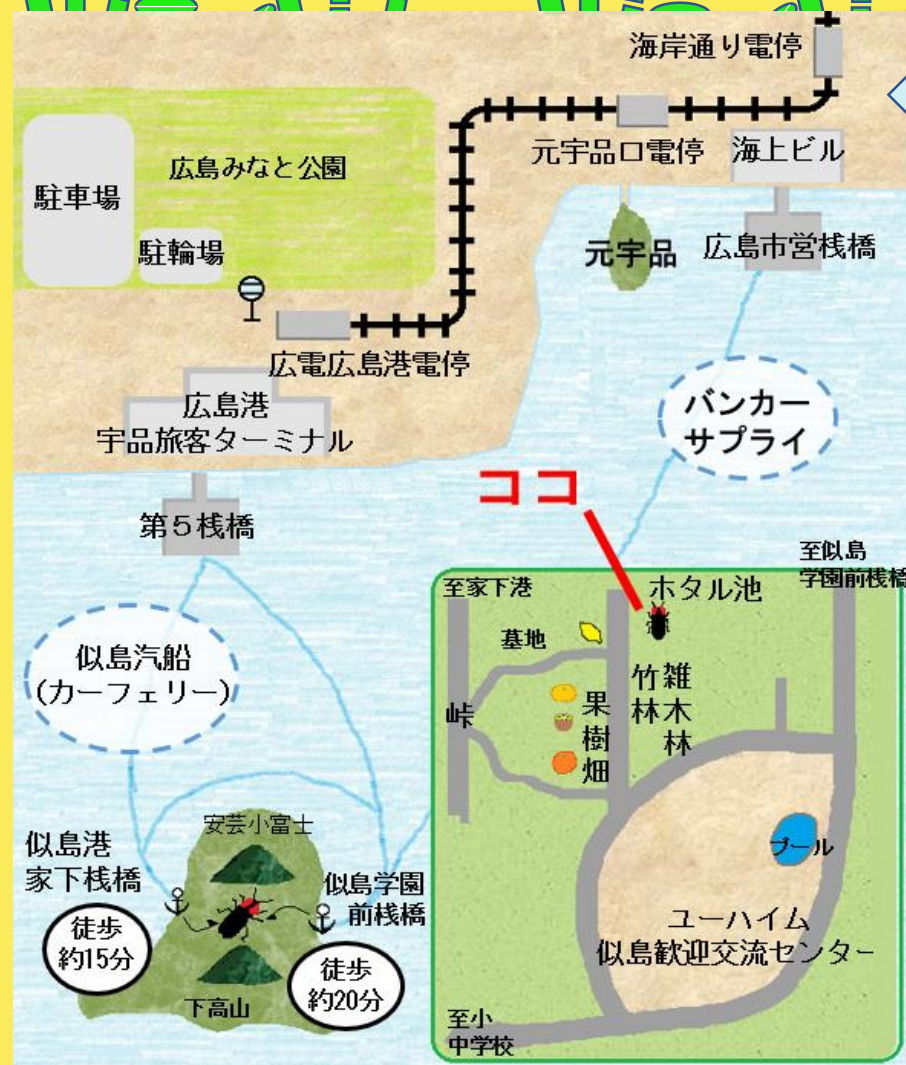


似島ホタルの里通信

vol. 18



ホタル池って
どこにあるの？

新しい仲間
募集中

ひっそりとたくましく生きる
ニノシマボタルをあなたも一緒に
見守ってみませんか。



《お申込み・お問合せ先》
〒734-8522
広島市南区皆実町一丁目5-44
広島市南区役所市民部地域起こし推進課
「ニノシマボタルを育てる里人の会」事務局
電話 (082) 250-8935
FAX (082) 252-7179
E-mail: mi-chiiki@city.hiroshima.lg.jp



〈表紙写真〉
撮影者: 向江菊枝 撮影場所: 似島ホタル池
撮影日時: 2023/06/24/21:14~21:35
インターバル撮影 カメラ: PENTAX K-1 Mark II
レンズ: 31mm F1.8 F2.8/21min ISO:1600 WB:オート
三脚使用 レリーズ使用

— 平家参上 —
(ヘイケボタル)

ニノシマボタルを守りたい！

南区でホタルを見ることができるのは似島だけ！？
ニノシマボタルは数が少ないからこそ、絶えないように温かく
見守りたい。



そんな気持ちで私たちは、“ホタルを持ち出さない、持ち込まない”
を合言葉に、ホタルが自然に命をつないでいけるような環境づくりに
取り組んでいます。

「ニノシマボタルを育てる里人の会」

ホタル池を見守る
サクランボの木

ユーハイム似島歓迎交流センター
リニューアルオープン！

食堂棟

コテージ

ホタル観察に
ぴったり！

炊飯テラス

例年、ホタル観察会で宿泊していた旧似島臨海少年自然の家は、4月から観光客や企業の研修などにも
利用できる「ユーハイム似島歓迎交流センター」としてリニューアルオープンします！
似島で非日常的な体験、宿泊がしたい方はぜひ利用してみてください！
料金等はホームページにてご確認ください。 <https://ninoshima-kkc.jp>

2023年度 ニノシマボタルを育てる里人の会 年間活動

環境整備作業では、ホタルが生息しやすいビオトープづくりを行いました！
今年の観察会では、たくさんのホタルを観察することができました！

約180匹
だったよ！

キッチンカーの
前で記念撮影！

**5月27日(土)
ヒメボタル観察会**

似島の島民の方が営業する
キッチンカーで提供された似
島のおいしい郷土料理を食べ
た後、たくさんのホタルを観察
することができました！




**6月25日(日)
ヘイケボタル観察会**

暗くなるまで生物観察をした後、たくさん
のホタルを観察することができました。

約200匹
だったよ！

貸切チャーター便で
出発！

アカテガニ





似島ホタルの見分け方

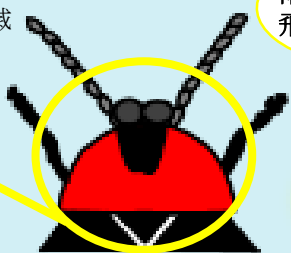
似島に2種類のホタルがいることを知っていますか？

5月下旬から6月下旬
ごろにかけて観察でき、
フラッシュのように点滅
した光り方をします。

ヒメボタル

雨が降るとあまり
飛べないよ

黒い模様が
後方まで伸
びていない



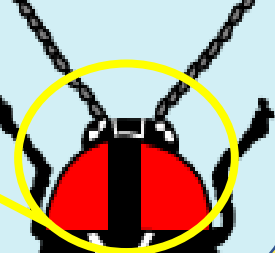
観察中は静かに
してね！



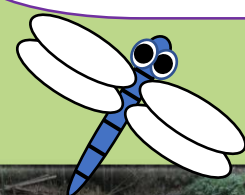
6月から8月ごろに
かけて観察すること
ができ、ゆらゆらとし
た光り方をするのが
特徴です。

ヘイケボタル

黒い模様が
後方まで伸
びている



虫とりに夢中！



**9月23日(土・祝)
環境整備
(ビオトープ作り)**

ビオトープと畑の周りの草を刈り
ました。2か月ぶりの草刈は大変
でした。



ホタルの幼虫が元気に
育ちますように



**7月23日(日)
環境整備(樋の手入れ)**

みんなで協力してビオトープに水を
引くための竹樋を作り直しました。
畑のネットも高くして、作業がやりや
すくなりました。



**11月4日(土)
環境整備
(畑の手入れ、竹の間伐)
バーベキュー**

草刈、畑の手入れを行い、畑には、玉ねぎ、
スナップエンドウ、空豆、ごぼうなどを植えました。
作業後は待ちに待ったバーベキュー。作業
をした後に食べるお肉や野菜はとてもおい
しかったです。



とっても
おいしかった！



大きく育ちますように！
収穫が楽しみだね



**11月23日(木・祝)
にのしま愛らんどフェスタ2023
(似島公民館まつり)**

ホタルかごづくり体験ブースを出展し、たくさん
の方にホタルかごづくりを楽しんでいただきました！



ホタルかご



入口ではカエルが
お出迎え



会員の方手作りのホタル池に
住んでいる生きものたち

似島の郷土料理 蛸づくし

似島では昔からタコをよく食べてきました。
今回は11月23日の「にのしま愛らんどフェスタ2023」で、
ウエルカム似島の小松健二さんが販売された「蛸づくし」弁当を
紹介します。
店主自ら釣ったタコでタコ飯、タコ天、タコの柔らか煮を作り、
お弁当にして売っていました。
タコ飯はタコがいっぱい入って、ご飯もたっぷり！タコ天は
噛みしめるほどにうまみが染み出ていました！タコの柔らか
煮も文句なしのおいしさで、千円とはびっくりです！
去年は猛暑の影響か、タコ漁がいまいちだったそうですが、
今年はたくさんタコが穫れますように。

ニノシマボタルを育てる里人の会 向江菊枝

