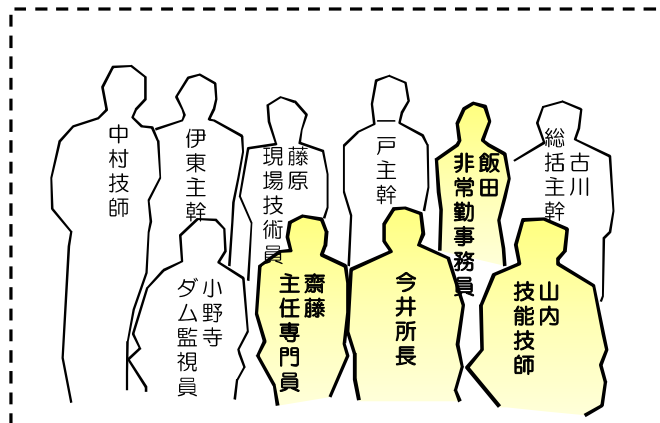


平成26年度

平成26年度駒込ダム建設所職員紹介

駒込ダム建設所では、平成26年4月の定例人事異動により、職員4名の入れ替えがありました。
今年度もよろしくお願いします。



退職及び転出者：長崎所長、高杉技師、今技能技師、齋藤非常勤事務員

採用及び転入者（□）：今井所長、齋藤主任専門員、山内技能技師、飯田非常勤事務員

【転入者からひとこと】

今井所長・・・「ダム経験5年の若輩ものですが、これまでの経験を生かしダム建設・管理に挑戦します。」

齋藤主任専門員・・・「平成6年3月までの浅虫・駒込ダム建設事務所以来、20年ぶりの勤務となりました。」

山内技能技師・・・「念願だった操船作業が楽しみです。よろしくお願いします」

飯田非常勤事務員・・・「皆様のご迷惑にならないよう頑張りますので、よろしくお願い致します！」

駒込ダム積雪状況

5月9日、駒込ダム積雪状況確認のため、現場調査にでかけました。ダム建設予定地での昨年度の積雪は、ここ5年間の平均的な積雪状況で推移しました（本新聞3月号に積雪深状況掲載）。

積雪深は、平坦な箇所では約1m（写真-1、2）、ふきだまり部では約3m（写真-5）でした。また、日当たりの良い箇所では積雪深の無い箇所（写真-6）もありました。



写真-1 進入路除雪状況



写真-2 積雪深1.1m



写真-3 1号工事用道路入口

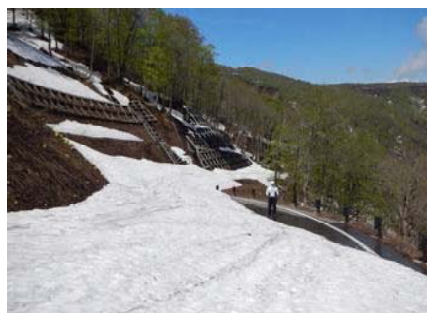


写真-4 1号工事用道路



写真-5 3号工事用道路



写真-6 4号工事用道路

下湯ダム見学会

5月30日（浪館小学校4年生68名）、6月25日（新城中央小学校4年生112名）に下湯ダムにおいてダム見学会が開催されました。今年度最初のダム見学会であった5月30日のダム見学会の様子をご紹介します。



**「ダムの役割と働き」の説明をする
当ダム新聞編集長**

小学生からは、たくさんの質問がきます。
予想外の質問に戸惑うことも・・・



ダム天端見学※普段は関係者以外立入禁止

広大な景色に夢中になって、
！主幹の説明はそっちのけ！？



洪水吐きにて記念撮影

洪水吐きの水の勢いに驚き、なぜ水が白くなるのか、
水の速度や量は？などたくさんの質問がきました。



発電室での説明

発電室では、大きな音に負けず！主幹の身振り
手振りを真似しながら勉強していました。



ダム通廊探検

当日は好天に恵まれ外気温は26度もありま
したが、通廊内は15度前後とひんやり！



水辺公園での昼食

待ちに待った昼食時間。学校とは違う自
然の中での昼食でみんな楽しそうです。

余暇のコーナー

「自然の恵みに感謝」～果実酒レシピ(1)

果実酒というものを始めたのは、昭和59年頃からである。最初は山菜や山の果の知識もなく周辺の山に入り、見つけた「赤い実」をとりあえずホワイトリカーに漬けた。後から本で調べ「ガマズミ」と判明、毒でなく一安心。3ヶ月後に試飲、目の覚めるような赤色の酒は少し渋みがあり、存分に自然の恵みを感じられた。果実酒に魅せられ30年になるが、「石」などを除けば（笑）何でも酒の素材になる。もちろん、「マムシ」もである。

次に、これからの季節に採れる木の実（場所によっては終わっているかも）などを紹介をする。

(1)ヤマザクラ【バラ科】・・・6月～7月に採取、実は1年程度でこす。桜餅の香り、色は濃い紫色で甘さがあるため、砂糖は少なめに。香りで気持ちが落ち着く感じだが飲み過ぎに注意。紅茶などに1滴入れても良い。

(2)クワ【クワ科】・・・7月～8月頃に採取、実は6ヶ月程度でこす。子供の頃に、よく食べた人も多いと思うが、実がつぶれ着ている服に色がつき、親にしかられた記憶がある。個人差はあるが懐かしい味、薬くさい感じで漢方の桑椹酒として利用される。

(3)ナワシロイチゴ【バラ科】・・・7月～8月に採取、実は6ヶ月程度でこす。実が柔らかいのでつぶれないよう、採るとき注意。初夏の暑い時期の酸味がさわやかで、これも子供の頃ほおばった記憶あり。

「山や公園などで、採取はマナーを守って、まずは挑戦してみてください。」

次回は、8月以降に採取できる木の実を紹介します。

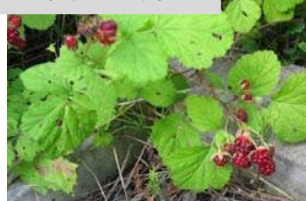
(1)ヤマザクラ



(2)クワ



(3)ナワシロイチゴ



果実酒（ホワイトリカー1.8Lあたり）

1. 氷砂糖は少なめ（100～200g）
足りない場合は後で
2. 実の量は0.5～1kg
（容積では1/3～1/2）

※乾燥したものは実の量が異なる

編集後記

今年度から、編集長を務めることになりました中村と申します。

日々、ダムについて勉強しながら、新聞製作にも力を注いでいきますので、読者の皆様、どうぞ優しくお見守り下さい。今年度最初のダム新聞は、写真を多用し編集後記で余白を埋めさせていただきました。今後ともダム新聞をご愛読のほどよろしくお願いします。m(_ _)m

平成26年度 駒込ダム工事用道路工事

駒込ダム建設予定地では、6月より本格的に今年度工事が始まりました。現場は11月から翌5月まで雪で閉ざされてしまうため、除雪なしで現場の工事が可能なのは6月から10月という、非常に短い期間となります。

今年度は、5件の工事発注が済んでいます（7月現在）。今月号では、4号工事用道路の工事進捗状況をお知らせいたします。

①：4号工事用道路

工種：土工、法面工、補強土壁工

②：1号工事用道路

工種：土工、補強土壁工

③：残土処理場

工種：排水構造物工

④：ストックヤード

工種：敷地造成工

⑤：工事用道路（施工箇所所在）

工種：排水構造物工、縁石工、擁壁工



4号工事用道路の施工区間は、昨年度施工した橋梁区間の延伸部分です。現在、土工（掘削作業）が進み、次第に法面形状が見えてきました。

今後は、法面掘削に引き続いてアンカー工の施工に入っていきます。



着工前



法面掘削状況（7/29現在）



アンカー1段階目法面状況
（赤十字スプレーはアンカー位置）

平成26年度「森と湖に親しむ集い」

下湯ダムでは、森や湖に親しみ、森やダム、河川等の重要性について分かりやすく学ぶことを目的として、平成元年から「森と湖に親しむ集い」を開催しています。

今年は7月8日に、泉川小学校4年生97名を迎えて、森と湖に親しむ集いを開催しました。

下湯ダム見学会の後に、水辺公園で行われたイベントの様子を紹介します。



記念植樹
クラス毎にナナカマドを
植樹しました。



丸太切り
丸太を輪切りにして
コースターを作りました。



鯉の放流
鯉の成長を祈りながら
稚魚を放流しました。

「果実酒」の一般的な作りを前回示しましたが、素材の選び方、漬ける期間などは特に注意しましょう！

- (1) 生食でうまいものが、酒にしてうまいとは限らない。青ウメのように未熟果が意外と良い。(人財と同じく、「個性」※がある方がよい)※素材の本来持っている五味(酸、苦、甘、辛、塩辛)のほか「渋味」を引き立てるため氷砂糖は控えめに！
- (2) 花や皮などは漬ける量や期間で「くどくなる」ので、少なめの「適量」を1～2週間程度漬けて素材を引き上げる。
- (3) 熟成期間が終わったら、「おり」をとるためガーゼなど(時間はかかるが、J-ヒのフィルターが良い)で濾す。その後、試飲し甘みが不足する場合は氷砂糖を少量(5g～少しシビア?)ずつ加え、さらに熟成させる。

次に丁度いまごろ採れる実や8月以降に採取できる素材を紹介します。

■ニワウメ【バラ科】・・・7月～8月に採取、熟成には6ヶ月以上

直径1cm内外の丸い赤い実、宝石のルビーのよう。少し渋みがあるが、酸味少なく飲みやすい。通常のウメと異なり、生食でもOK

■ニワウメ



■ウズミザクラ【バラ科】・・・8月～10月に採取、熟成には3ヶ月以上

実は小さいので見つけにくい、花(ふんわりと遠くからは雲のよう)の咲いた時期に場所を覚えておくとうまい。熟果ではブドウ酒色に、未熟果の混用では美しくさえたガーネット色に仕上がる。ヘアトニックの香り?でさわやか、人により好みが多様。カクテルとはいえ最高級ブランデー並?

■ウズミザクラ



■マタタビ【マタタビ科】・・・虫こぶは7月～8月、果実は8月～11月、熟成には3ヶ月以上

花の咲く頃に葉が白くなるため、遠くからでも見つけることができる。虫の入ったものは「虫こぶ」(木天蓼・モリソリ)と称し、薬用になる。果実は黄色に熟すとピリ辛で美味。

※虫こぶは中の幼虫が逃げ出さないよう熱湯を注ぎ(残酷極まりない?葉には代え難いか!)天日で乾燥させる。(ホワイトリカー1.8Lに乾燥した素材100gの割合で)「ネコにマタタビ」といわれるように、干すときなどはネコに注意を!

■マタタビ



次回は、「実りの秋」にむかって、9月以降に採取できる素材を紹介します。

果実酒 (ホワイトリカー1.8Lあたり)

1. 氷砂糖は少なめ(100～200g)
足りない場合は後で少しづつ
2. 実の量は0.5～1kg
(容積では1/3～1/2)

※乾燥したものは実の量が異なる
(マタタビは乾燥したもので100g)

ATVおしゃべりハウス
「こんにちは、県庁です。」
のコーナーでダムをPR!

6月30日、「大雨に備えて～川の安全・安心を目指して」というテーマで、河川砂防課三橋技師がダムの役割・効果および森と湖に親しむ旬間のPRをしました。

当ダム新聞編集長も下湯ダムからダムについてのクイズや下湯ダム情報をPRしました。



下湯ダムでの撮影状況
(緊張しながらも無難にPRをこなす編集長)



テレビ放送確認(事務所にて)

平成26年度 駒込ダム工事用道路工事

今月号では、1号工事用道路の工事進捗状況をお知らせいたします。工事箇所については、先月号をご覧ください。

1号工事用道路の施工箇所は、昨年度施工した法面下部の道路部分です。道路部分は床掘削した後、補強土壁により道路を構築する計画になっています。

現在、沢水処理を実施し、掘削作業を始めたところです。

H26工事中箇所（8月現在）

①：4号工事用道路
工種：土工、法面工、補強土壁工

②：1号工事用道路
工種：土工、補強土壁工

③：残土処理場

工種：排水構造物工

④：ストックヤード

工種：敷地造成工

⑤：工事用道路（施工箇所所在）

工種：排水構造物工、縁石工、擁壁工



着工前



掘削状況（8/25現在）



沢水処理状況

「下湯ダムで洪水調節」

下湯ダムでは、今年度になって2回目の洪水調節を行いました。

低気圧から伸びる前線の影響を受け8月5日から雨が降り続き、8月7日明け方までの流域平均累計雨量は207mmに達しました。

8月6日6時35分に流入量45m³/sを超え洪水調節を開始、その後ダムへの流入量は増加し、10時33分に今回の最大流入量となる119.08m³/sを記録しました。

最大流入時の調節量は68.35m³/sとなり、ダム下流の新妙見橋におけるダムによる水位低減効果は、50cmと推定されます。

今回の洪水調節では、下記のグラフに示されるとおり、流入量の山が2回出現するのが特徴です。

8月6日朝に洪水警戒体制に入り、同日夕方には洪水警戒体制を一旦解除しましたが、深夜に再び洪水警戒体制に入るという慌ただしい洪水調節でした。

下図、下湯ダムの洪水調節効果は、青森県庁HP内で公開しておりますので、そちらも参照下さい。

(http://www.pref.aomori.lg.jp/kotsu/build/dam_kouka.html)

堤川水系 下湯ダムの効果(平成26年8月5日～6日前線)【速報】 青森県

- 下湯ダム流域では、平成26年8月5日～6日にかけて低気圧からのびる前線の影響により累計雨量が163mmに達し、ダムへの最大流入量は約120m³/sを記録。
- 今回の洪水調節により、最大69m³/sをダムで調節し、下流河川の水位を低減。
- ダム下流の新妙見橋(青森市妙見付近)では、約0.5mの水位を低減させる効果があったものと推測。



下流放流状況（平常時）



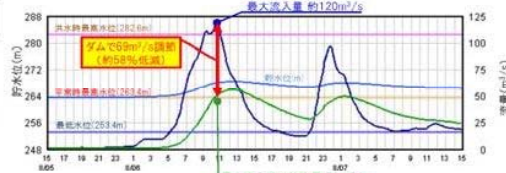
下流放流状況（洪水時）

下湯ダム位置図

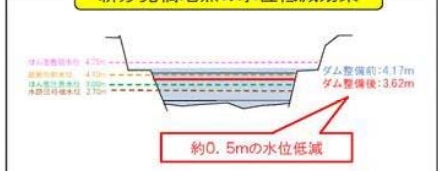


貯水池全景

洪水吐放流状況



新妙見橋地点の水位低減効果



余暇のコーナー

「自然の恵みに感謝」～果実酒レシピ(3)

夏の暑さが和らぐ頃になり、いよいよこれから「実りの秋」本番を迎えます。

7月に梅酒などに挑戦した方は1ヶ月以上になり、ビンの天地をひっくり返し、熟成を促していることと思います。が・・・熟成はまだですが、試飲されている場合は、酸っぱいからといって氷砂糖を加えることなく、3ヶ月以上になってから試飲して少しずつ加える方が良いでしょう。～もう飲んでなくなった！アドバイスが遅かった？すみません。

次に9月以降に採れる素材を紹介します。

■ガマズミ [スズナギ科]・・・9月中～11月初に採取、熟成には6ヶ月以上

花は白く実は目の覚めるような赤、これ以上の鮮やかな赤は他にない？昔は染め物に使ったことが理解できる。酸味、渋みがほどよくあり、最高級ワイン並、いやそれ以上！少しほめすぎ？これまでに非常に飲みやすいという人が多かった。（お世辞かも！）

実は6～12ヶ月以内で引き上げた方が色は鮮やか、味を重視する場合は更に漬けても良いが、くすんだ赤になり、少し興ざめ、見た目も大事！

県内では特に三戸町で多く栽培されている。マタギが冬の山中で食したとされ、青森県立保健大学の岩井教授が研究を行い、「抗酸化作用」等の効果があるとされ、研究会による製品開発（※）も行われている。

■クコ [ナス科]・・・9月～10月に採取、熟成には3ヶ月以上

海岸近くにあり、ナスの花に似た紫色、実は生臭いので乾燥させ利用する。中身は1～2ヶ月で引き上げる。漢方では「枸杞子(クコ)」と呼ぶ。

コハク色に仕上がりがりや薬臭いが、思ったより飲みやすい。市販されている乾燥したものを利用する場合は、中身は引き上げる必要はない。

■サルナシ [マタタビ科]・・・9月～10月頃に採取、熟成には3ヶ月以上

マタタビと同様に蔓性で、キューイフルーツの原種で別名コクワとも呼ばれ、熟すと香りが高く、さわやかな酸味あり。

実の熟す時期に山に入る場合は、蜂に注意のこと。硬い未熟果は箱に入れて後熟させてから、利用する。中身は引き上げる必要はない。

美しくさえた黄金色に仕上がりがり、まろやかな香りとわずかな酸味が何ともいえない。もちろん生食もOK

■ヤマボウシ [ミズキ科]・・・9月～10月に採取、熟成には3ヶ月以上

十文字につく白い花びらは特に目を引き、街路樹にも利用されている。果実は2センチくらい、落下してつぶれやすい。このため中身は3ヶ月で引き上げる。美しいコハク色に仕上がりがり、まろやかな香りが魅力。

採取で子どもに傘を広げさせ採ったことあり。最近では、実が落ちない高枝切りバサミがあり、色々と役に立つ。

今回は、10月以降に漬け込む素材を紹介します。

■ガマズミ



※ 製品開発
「ガマズミ活用研究会」の会員企業が開発し販売した品目～ジュース、キャンディ、酒、酢、ジャム、ゼリーなど

■クコ



■サルナシ



■ヤマボウシ



果実酒 (初搾り1.8Lあたり)

1. 氷砂糖は少なめ(100～200g) 足りない場合は後で少しづつ
2. 実の量は0.5～1kg(容積では1/3～1/2)

※乾燥したものは実の量が異なる
(クコは乾燥したもので100～200g)

浅虫ダム取材日記

浅虫ダムは、湖名を「浅虫ほたる湖」といい、1周約2.1kmの周遊道路となっています。ダム湖周辺（特にダム湖上流に位置する田んぼ及び湿地）では、湖名のとおりホタルが生息しており、7～8月中旬にはホタルが夜空に飛び交います。

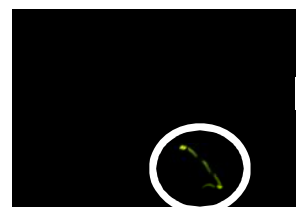
そこで、我々ダム新聞取材班は、ほたるが飛び交う状況を撮影すべく、7月某日、夕暮れの浅虫ダムに取材に出かけました。

現地では、浅虫観光協会がほたるを刺激しない赤色電灯を配り、ほたる出現地へと誘導してくれていました。関係者の話では、ほたるの最盛期は7月下旬頃、ほたるが出現する時間帯は8時頃がピークとのことでした。今回の取材は、たまたまですが、ほたる観覧絶好の時に訪れたことになりました。

そして、取材時のほたる乱舞状況が右上の写真です……………

写真では、ほたるが飛び交っていないように見えますが、実際は、光りを発しながらたくさんほたるが飛び交っています。取材成果を残すため、たまたま近くに飛んできたほたるをシャッタースピードを遅くしてなんとか撮影した写真です（汗）。ちなみに、現地は、浅虫温泉宿泊客や観光客など見学者がたくさんおり、幻想的なほたるの光を楽しんでいる様子でした。

ダム新聞読者のみなさんも、7～8月の夕暮れ時に浅虫方面にお出かけの際には、是非、浅虫ダムに足を運んでみてはいかがでしょうか。



ほたる乱舞状況???

(ほたるは強い光を嫌うのでフラッシュは厳禁です)



上写真の現地状況（日中）

平成26年度 駒込ダム工事用道路工事

今月号では、ストックヤードの工事進捗状況をお知らせいたします。工事箇所については7月号をご覧ください。

ストックヤードは、現在、工事用資機材や掘削土、伐採木などを仮置きするスペースとして使用していますが、ダム本体の建設工事が始まると、残土処理場の覆土として使用する表土等を仮置きするスペースにも利用する計画です。

工事内容は、今後使用予定のないストックヤード範囲に対しブルドーザーで整地し、現場発生材（工事用道路工事で発生した伐木）を木材粉砕機で破碎処理し（チップ材）、裸地に吹き付けるという工事です。これは、裸地のままにすると、降雨等により土砂の流出等が発生する可能性があるため、工事前の自然の状態に近づける事を趣旨としています。

9月現在、工事は完了し、裸地部分にはチップ材が吹き付けられました。今後、数年かけて自然の状態へと戻っていくことでしょうか。

H26工事中箇所（9月現在）

- ①：4号工事用道路
工種：土工、法面工、補強土壁工
- ②：1号工事用道路
工種：土工、補強土壁工
- ③：残土処理場
工種：排水構造物工
- ④：ストックヤード
工種：敷地造成工
- ⑤：工事用道路（施工箇所所在）
工種：排水構造物工、縁石工、擁壁工



着工前



完成



チップ吹付状況
（パークブロー工法）

駒込ダム地質調査状況

当現場では、工事用道路工事以外に地質調査も実施されています。

地質調査では、駒込ダム本体設計に必要な地盤情報を得るため、ダム軸沿いや右岸堤趾部付近などでボーリング調査を実施しています。調査地点は、工事用道路がなく地形も急峻であるため、ボーリング資機材運搬及びボーリング足場仮設作業が大変で、現場内の資機材運搬には、索道とモノレールを使用しています。

今月号では、資機材運搬作業やボーリング調査作業の状況を報告します。



ボーリング調査状況
（急峻な斜面に足場を作ってボーリングの作業をしています）



モノレール架設状況
（急峻な斜面をモノレールで運搬・移動しています）



資機材運搬状況
（索道を利用して、右岸の調査箇所へと資機材を運搬しています）



「浅虫ほたる湖」の今

浅虫ダムは完成から10年以上が経過し、周辺の広場や散策路が地域住民や温泉街を訪れる多くの人々に利用されています。このため、浅虫温泉協会や浅虫町内会では、散策路周辺の草刈りや花植えなど、地域の活動する場としてほたる湖周辺を活用し、環境を守る活動を展開しています。

県では、地域の活動が継続して行われ、ダム周辺が有効に活用していけるよう、ダム管理に努めることとしています。秋本番に向かい、散策するには心地よい季節となり、ほたる湖周辺も彩りを増してきました。今月号では、そんな浅虫ダム周辺の「小さな秋」を探してみました。

皆さんもさわやかな秋を求めて散策などいかがでしょうか。



東屋、花壇



青森ヒバ・作品



ムクゲ



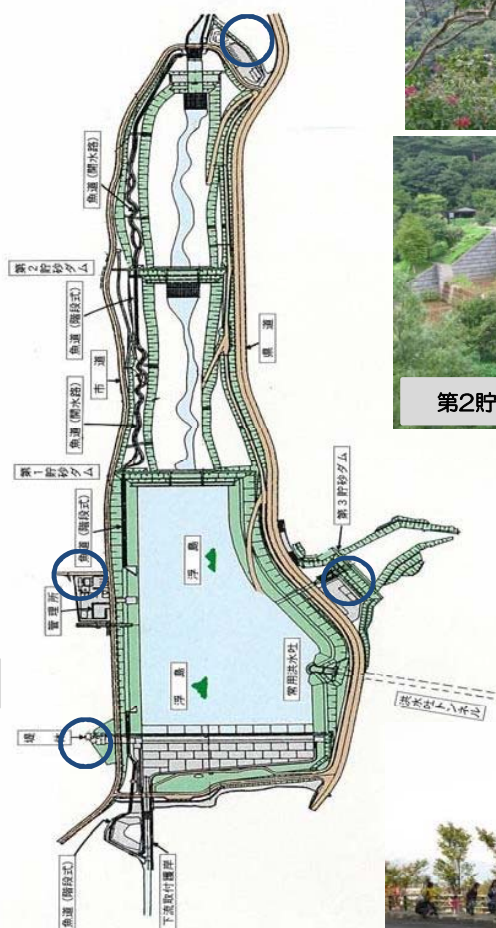
ムクゲ（八重）



イチイ



アカマツ巨樹・入口



サルスベリ



第2貯砂ダム



ハマナスの実と花

〇 駐車場

※ 車で越しの方は、駐車場をご利用下さい。



水仙手植え

浅虫温泉観光協会の皆さんが水仙を植えてくれました。



藤棚ひろば



あさむし・くぐりざか保育園による「お散歩ウォークラリー」開催～9月27日の秋晴れに、親子ふれあい遠足が行われました。

余暇のコーナー

「自然の恵みに感謝」～果実酒レシピ(4)

9月中旬ころから急に涼しくなり、山の方では紅葉が始まっているようですが、里ではりんごやぶどうなどの収穫が本番を迎える季節となりました。酒は古いほど良いと言われているが、光を遮り平均18℃で管理できなければ、果実酒の賞味期限は3年程度である。そんなに長く残っているようであれば、マズかったかな？上手にいったら、熟成するまでになくなくなること多し(笑)。なかなか丁度良くいかないもの・・・

次に、これから採れる素材を紹介します。

■アカマツ【マツ科】・・・種子は夏～秋、新葉は伸びきった9月以降に採取、熟成には3ヶ月以上
庭木や公園でよく見られるが、美しいコハク色でさわやかな樹脂香（ヤニ臭い）があり、好き嫌いがある。

似た仲間にクロマツ、キタゴヨウなど、同様に漬けられる。

※マツの葉でサイダーをつくることができると、とあるHPにあった。マツの葉に砂糖を加え、水を注ぎ日を当てると、マツの葉につく酵母菌が砂糖を食べ、二酸化炭素とアルコールに分解される。ここで二酸化炭素により炭酸となるが、アルコールも造られるため、酒税法に抵触する。「許可なくアルコール1%以上の飲料を作ることは原則禁止」→製造免許が必要とのこと。

■ヒメリンゴ【バラ科】・・・9月～11月頃採取、熟成には3ヶ月以上、中身はそのまま

花が咲いた後、径2センチくらいの球形の果実になり紅熟する。未熟果を三分の一程度加えると良い。コハク色に仕上がりが、わずかな酸味と渋味が調和し、二日酔いでも飲めるほどスッキリ味と評する人あり？

似た仲間に、サナシ（別名：ミツバカイドウ）があり、かつてりんごの台木として利用していたことから、耕作放棄地ではサナシにもどることがあった。

■【クサボケ】【バラ科】・・・9月～10月頃に採取、熟成には3ヶ月以上

夏に実がなり、秋に黄緑に熟す。黄色の優れた美しいコハク色で、香りと酸味、ほのかな渋みがみごとに調和している。

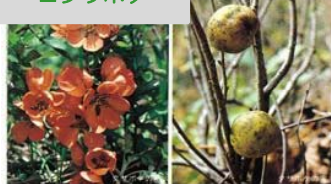
■アカマツ



■ヒメリンゴ



■クサボケ



※ 花はクサボケが橙、カリンが赤、マルメロはピンクとカラフル

■カリン



■マルメロ



■アキグミ



果実酒（約1リットルあたり）

1. 氷砂糖は少なめ（100～200g）
足りない場合は後で少しづつ
2. 実の量は0.5～1kg
（容積では1/3～1/2）

※アカマツの種子は容積で3/10、葉は7/10程度

■【カリン】【バラ科】・・・10月～11月に採取、熟成には3ヶ月以上（1年を限度に中身を引き上げ）

香りがあるうちに熱湯に入れ、表面に密が出てくるようにしてから、輪切りにする。種も一緒に漬ける。黄色にさえた美しいコハク色で、特有の香り、酸味と渋みが調和し梅酒に並び最高級の酒になる。せき止めなどの薬用効果あり、紅茶などに1滴入れて香りを楽しめる。

似た仲間にマルメロがあり、表面に綿毛があって区別される。昔から農家の畑の隅に植えられることが多かったが、最近、リンゴからマルメロ栽培にしているところあり。

■【アキグミ】【グミ科】・・・10～11月頃に採取、中身は半年で引き上げ、熟成には6ヶ月以上

淡いコハク色に仕上がりが、さわやかな渋みが魅力のポイント、ほのかな酸味が調和して、「大人の味わい」と言われているが、生食では子どもも好んで食べる！？ 似た仲間にナツグミ、ナワシログミなどがあり、皮に白い斑点があり渋く、同様に漬けられる。

次回は、11月以降に漬け込む素材を紹介します。

秋のおとずれ・・・

ダム周辺の現場を調査していると、地面や倒木からきのこが顔を出し始めました。とうとう秋のおとずれのようです。皆さんも、きのこ採りに出かける際には、マナーを守って山に入りましょう。
なお、余談ですが、今年は、下湯ダム周辺や駒込ダム建設予定地周辺では熊が目撃されています。山に入る際には、熊との出会い頭の遭遇に気をつけ、熊よけの鈴やラジオを持ち歩くなど気をつけましょう。



タマゴタケ



ハニテングタケ
（猛毒）



マイタケ



ナラタケ



ホコリタケ