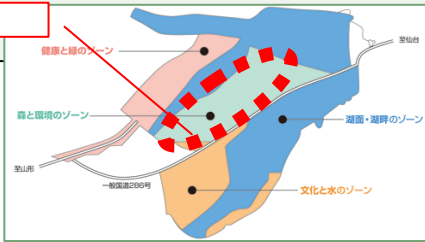




みちのく森の楽校(だより) 第7回

みちのく公園「里山地区」とは？

里山地区



公園区域の中央の釜房湖に突き出した半島で、雑木林とスギ・ヒノキの植林地におかれた里山です。豊かで特徴的な自然環境が多く残されていることから、これらの保全・活用と適切な利用に留意しながら平成26年度春の開園を目指しています。

これまで、ツリーハウスづくり、樹林地管理や観察会など、さまざまな試行活動を行ってきました。今年度は、10回シリーズの親子会員活動を行っています。



1月18日(土) 晴れ 冬の自然観察会

今日は年が明けてはじめての会員活動です。炭焼き窯では、川崎町の炭焼きの名人がきて、初めての炭焼きを開始しています。会員活動としては、午前中は、炭焼きのための薪割り、井戸掘り、看板づくりのためのスギ皮むき、お昼ご飯の「だまこ鍋」と「がんづき(雁月)」づくり。午後からは、冬の自然観察会をしました。観察会では、雪があると動物の足跡などがよくわかっておもしろいのですが、今日はまったく雪がなくてちょっと残念！冬枯れをした里山で、鳥の巣、植物の種、冬芽などの観察をしました。

炭焼き体験

里山地区の炭焼き窯は、去年の9月に作りました。冬になり、いよいよ炭焼きの季節到来！

17日に火を入れ、窯を温め、今日から炭焼きを開始しました。炭焼き名人とボランティア有志が7時に集合して、作業開始。窯の中に炭の材料のコナラを詰め込みます。これを「立て込み」といいます。そのあとが「前焼き」。窯の口で、スギの薪を燃やします。窯内の温度をあげて、炭化を開始させるためです。今日の活動では、前焼きに必要な薪割りをしました。



立て込み



前焼き



井戸掘り体験

井戸掘りは11月23日から開始して、少しずつ、少しずつ、掘り進めてきました。かれこれ1ヶ月がたち、3mほどの深さになりました。

気を長く～くして、地道に掘っていきます！



スギの皮むき

里山地区の開園に向けて、ボランティア活動で看板を作ることになりました。材料は、里山で伐採したスギ丸太。皮むき作業がたくさんあり、会員活動でも皮むきをしました。



だまこ鍋づくり

だまこは、秋田県の郷土料理。ご飯を、粒が残る程度につぶして（半殺しと言います）、だんごに丸めます。大鍋で、鶏肉、ねぎ、セリ、ごぼう、きのこを煮て、醤油で味つけをした汁で食べました。

ご飯は、自然共生園の新米を飯盒炊飯しました。ご飯を潰すための摺りこぎは、里山の木で作りました。

「ハラペコ母さん」こと、宮城県食育インストラクターの岡先生と一緒に作りました。



がんづきづくり

岩手県や宮城県を中心とした東北地方で、農作業の合

間のおやつとして食べられていた郷土料理です。小麦粉の生地を蒸して、しっとり、もちもちとした食感の、いわば「蒸しパン」のようなものです。自然共生園の小麦粉とゴマを使いました。



冬の自然観察会

●冬枯れした雑木林の観察

この2枚の写真、一方は鳥の巣、もう一方は植物の写真です。どちらがどちらか分かりますか？



正解は、左側が植物（ヤドリギ）、右側が鳥の巣（オオタカなどの猛禽類）です。

ヤドリギはコナラなどの落葉高木に寄生し、高木の枝から栄養をもらって成長します。ヤドリギの実是非常に粘着力があり、鳥が食べてフンとして排出された後もベトベトした状態で、高木の枝に取り付くことができます。

オオタカなどの猛禽類の巣は、里山地区で2カ所が確認されています。猛禽類は毎年同じ巣を使うとは限らず、この巣も去年は使われなかったようです。オオタカは3月頃には、巣づくりを始めますので、今年はこの巣を使ってくれるか、今から楽しみです。

オオタカの巣の観察中に突然、谷の反対斜面でガザガザと大きな音がしました。カモシカです。残念ながら写真に収めることはできませんでしたが、斜面を駆け上がる2頭のカモシカの姿を見ることができました。

●冬芽や樹皮の観察

特徴的な冬芽や樹皮の観察をしました。左の写真は、エゴノキ。2つの冬芽が重なるようにつくことから、太郎次郎の芽とも呼ばれ、太郎の芽が何らかの理由で、成長しなかった場合は、二郎の芽が替って成長します。

右は、落葉後の葉柄の跡が、特徴的なニセアカシアの樹皮。2本のトゲがあり、鬼の顔のようにも見えます。

