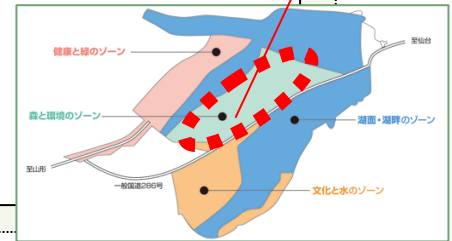




## みちのく公園「里山地区」とは？

みちのく公園「里山地区」は、仙台市の水瓶である釜房湖に面した里山です。ここにはかつて薪を採り炭焼きをしていた雑木林や、100年程前に植えられたスギ林があり、尾根には馬が荷を引いた里道、谷あいにはため池や棚田の跡もみられます。

みちのく公園では、この「里山地区」を、釜房湖という仙台市の水源を涵養するかけがえのない森であると捉え、その健全化のための樹林管理を行うとともに、人と自然とのかかわりが培ってきた里山の自然や文化を保全、継承し、今日に活かすことを目指しています。



## 6月27日(土) 雨の中の活動！

第3回「森の楽校」は、前の日の夜から強い雨が降り続いていました。朝になって少しだけ弱くなりましたが、しとしと、しとしと、降り続けています。今年の春はとても雨が少なく、畑がぐったりしていたので、恵みの雨とも言えます。山にいれば雨もまた楽し！

## ホオ葉焼き

大きな葉っぱが目立つホオノキ。雨を受けて、ますます葉っぱが大きくなりました。

雨の中、あかまつだいらにデッキの状況を見に行ったところ、デッキにかかっているのは大きな葉っぱ。これを見るうちに、お皿に使えないかなということになり、「そうだ！ホオ葉焼きだ！」。大きめの葉っぱを人数分、収穫しました。

七輪に炭火をおこしたら、ホオ葉に味噌を塗り、小さめに握ったおにぎり、新ジャガの煮もの、キャベツの煮びたしを載せて、七輪に載せました。しばらくすると、味噌が焼けて香ばしいかおりが！

ホオノキは、モクレン科の落葉高木で、全国の山林に見られます。樹高30m、直径1m以上になるものもあります。この里山にもたくさんあります。

葉は香りがあり、殺菌作用があるため食材を包んで、朴葉寿司などに使われます。

また、落ち葉となった後も、比較的火に強いため味噌や他の食材をのせて焼く朴葉味噌、朴葉焼きといった郷土料理の材料として利用されます。葉が大きいので古くから食器代わりに食物を盛るのに用いられてきました。



ホオノキの葉っぱ



七輪でホオ葉焼き



## デッキの手すりづくり

デッキは、床が張り終わり、周囲の手すりを作っています。手すり子は細い枝。上下を釘で留めていきます。なかなかステキです。



デッキ周囲に何があるのか、わかるようにしようということになり、釘を打って、文字を作りました。読めますか？左は「ダム」、この方向に釜房ダムがあります。右は「ざおう」。ちょっと難しいかな。



## 薪割り



午後になっても雨はやみません。里山に戻らず、小野分校で薪割りをしました。

薪を使うのは冬ですが、1年を通して、少しずつ薪を用意しておきます。

薪割り機のレバーを押すと、太い材がバリバリッと割れます。小さい子も夢中になっています。割った薪は積み上げて、乾燥させます。薪は2年程度乾燥させなければ不完全燃焼になりやすいのです。

## クワの実の収穫

里山には何本かのクワの木があります。お蚕さんの飼料として栽培されてきたのです。初夏には赤い実をつけて黒紫色に熟します。

「夕焼け小焼けの赤とんぼ  
負われてみたのはいつの日か  
山の畑の桑の実を  
小かごに摘んだはまぼろしか」

童謡「赤とんぼ」の歌詞にもある「クワの実」。ジャムをつくるために収穫しました。

