

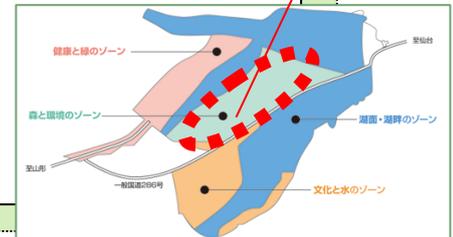
みちのく森の楽校だより 4月号



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。



里山地区

4月23日（土）晴れ 平成28年度 森の楽校 開講！

平成25年度から開講した「森の楽校」は、今年で4年目。早いものです。今日は、7組20名の親子をお迎えしました。みちのく公園里山地区へこれまで遊びに来たことがある親子も、そうでない親子も、1年を通して、遊んで、学んで、楽しんで、いろいろな里山体験します。

炭焼き体験

里山地区で行う炭焼きは、白炭です。白炭とは、石窯を使って製造した木炭で、炭焼きの最終工程で窯口を開け、空気をいれて一気に燃焼させ、真っ赤に燃えている木を窯の外に出し、消し粉と呼ばれる灰をかぶせて火を消して炭にする製炭法で作ります。炭の中でも良質な、硬い炭ができます。

かつての川崎町では炭焼きが盛んでしたが、石化燃料への転換により、昭和30年代を最後に炭焼きの火は見られなくなりました。

里山地区ではさまざま活動を通して、かつての暮らしの知恵を伝承しているのです！

今回の炭焼きは、4月21日（木）から始めました。本日、23日は3日目。石窯の炭焼きは、一晩燃やして、翌朝に炭出しをします。22日の炭出しが1窯目、23日の炭出しが2窯目になります。

今回の原木は、南地区で伐採したコナラ。1mに玉切りをして太さを揃えて、窯に立て込んだあと、窯口で火を焚きます。半日くらい火を炊き続けて、煙の臭いや色、勢いなどで、頃合いを判断し、窯口を小さな空気穴を残して、石と粘土でふたをします。その後、窯の後ろの排煙口（クド）もある程度塞ぎます。前の窯口、後ろのクドの塞ぎ加減を調整して炭化の進み具合を調整します。炭焼きの技は、経験と勘がものをいうのです。



開けたばかりの窯口。火が燃え盛っています。



炭焼き名人からの説明。

飯盒炊飯と火起こし

里山体験の第一歩として、飯盒炊飯をしました。まずは、お米を測ります。中蓋一杯で、ちょうど2合です。家族の人数に合わせて、量を決めました。米を研いだら、里山へ。分量の水を入れて、しばらく置いておきます。水の量は、飯盒の中のメモリを使って確認します。

そこで、火起こし。新聞紙の上に、スギの葉と炊きつけを重ね、火を付けて、火を大きくしていきます。

そこに飯盒を掛け、強火で炊きます。音と匂いで頃合いをみて、火から降ろして、蒸したら出来上がり！



炊きつけづくり



しいたけの収穫と炭火焼き

里山地区ではキノコ栽培をしています。森の楽校のスギ林の中に、ホダ木を寝かせています。

このホダ木にコマ打ちしたのは、平成23年の12月、初年度の会員活動の中です。あれから2年半がたち、今年はいくさんにシイタケが生まれました。

シイタケを収穫して、焼いたばかりの白炭を使って、炭火焼にしました。



しいたけ

薪割り・丸太切り体験

里山地区では、いろいろな機会に薪を使います。まず必要なのは、薪割りの技術と丸太切り。鉈や斧、ノコギリに慣れる必要もあります。

薪割りは斧をまっすぐに振りおろします。間違っても自分の足に向けないように。のこぎり挽きは、引くときに切るのです。なかなか難しいですね！



薪割り



手のこで丸太切り

次回、第2回「森の楽校」は5月28日(土)、春の里山を楽しみます。
5月14日(土)には春の里山イベントを開催します。