

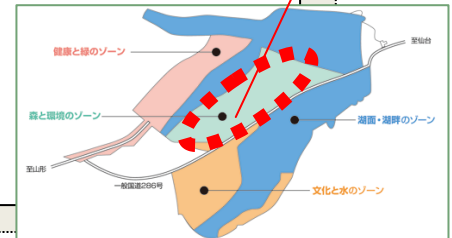
みちのく森の楽校だより 11月号



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。



11月26日(土) 晴れ 木の枝で万能カレンダーづくり!

少しずつ寒くなって、冬の到来を感じます。色づいた木の葉がほとんど落ちて、園路を歩くと落ち葉がカサカサ鳴ります。今日はとてもいいお天気で、穏やかな日でした。木工体験のひとつとして、木の枝でカレンダーづくりをしました。1日では完成しなかったのですが、12月には完成させて、新年に使えるようにします。

笹巻きづくり!

笹巻きをご存知ですか?もち米を笹の葉で巻いて、ゆでて作ります。

笹巻きは、昔から子どもの成長を願って東北各地で食べられてきた伝統食で、笹の持つ殺菌効果によって、保存に優れた食べ物でした。農家の女性たちが、家ごとにつくり受け継いできたものです。

チマキ笹が大きくなる夏に食べるのが一般的です。この時期では季節はずれですが、今日は、笹巻きをつくりました。笹は7月に里山で採集して、きれいに洗って冷凍保存しておきました。

笹巻きの作り方は、笹の葉にもち米をつめて、沸騰したお湯の中で1時間くらい煮るのです。説明すると簡単なのですが、この笹を巻くのが大変!

笹の葉を丸めて三角形の一角を作り、もち米を入れてふたをするように葉を折って、イグサのひもで結びます。米が出ないようにしっかり結ぶのが難しいのです。



石臼できな粉づくり

笹巻きは、きな粉を付けて食べます。

きな粉は、炒った大豆を粉状に挽いたもの。大豆を炭火で炒って、石臼で挽きました。

石臼に大豆を少しづつ入れて、ゆっくり時間をかけて、挽いていきます。上石と下石の隙間から挽かれた大豆が出てきます。

とても香ばしい香りが漂います。これをまた挽いて、何度か繰り返します。



お花炭づくり

お花炭とは、木の実などを炭化させて作る炭の一種です。素材をそのままの形で炭化させることができるので、見てきれいな炭です。

お花炭は、五百年もの昔から茶の湯の世界や武将などの茶室などで使用され、飾り物としても愛でられ、優雅で高尚なものとして扱われていたようです。

比較的簡単にできるので、里山でも何度か体験しています。クヌギのドングリは南地区憩いの森、松ぼっくりはエコキャンプ場で拾いました。素材を空き缶に入れ、蓋が開かないように番線でしっかりと括り、焚火の中に入れて、煙や炎が出なくなってきたら完成。火から取り出し、自然に冷えるまで待ちます。

「優雅で高尚」にはちょっと手が届きませんが、きれいでしょう？



木の枝のカレンダー

●輪切り

木の枝を輪切りにして、大きめのものは「月用」、小さいものは「日にち用」にします。輪切りの材は、「月用」は12個、「日にち用」は31個、他に「曜日用」が7個が必要です。これを手のこで切るのは、ちょっと大変！大人は機械も使いました。

これにやすりをかけて、表面をきれいにしてから、ペンで文字を書きました。



●台

杉の板を切って、台にします。これは表面を火で焼いて、磨いて長持ちするようにします。焼き杉づくりは何度もやっているのので、いい感じにできました。

●取り付け

「日にち用」の材を、台に付けるのは、楊枝です。これは、落ちて困るし、取り外しができなくてはならないのです。電動ドリルを使って、ていねいに両方に穴を開けていきます。

