

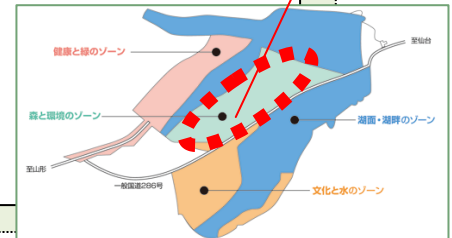
みちのく森の楽校だより1月号



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。



2月25日（土）晴れ キノコのコマ打ち！

森の楽校では、毎年、キノコのコマ打ちをしてキノコ栽培をしています。原木へのキノコの植菌は、1月から遅くとも3月下旬までに行うのがよいのです。今、食しているキノコは2年前のもの。去年のほだ木を見てみると、小さなシイタケが生えていました。こうやって活動が続いていくのですね！

ほだ木づくり

キノコのコマ打ちを2月にするために、予め、原木とする木を伐採しました。シイタケ用にはコナラ、ナメコ用にはオオシマザクラです。

胸高直径が20cm前後までのものが適切で、これ以上太いものは重量が重くて作業が大変なのです。ほだ木は1mの長さに玉切りをしておきました。



穴あけ

1mの長さのほだ木にドリルで穴を開けます。ドリルの先端には、キノコのコマ用の専用の歯をつけてあるので、ガイドが当たるまでどんどん穴を開けます。これは大人がやりました。

コマ打ち

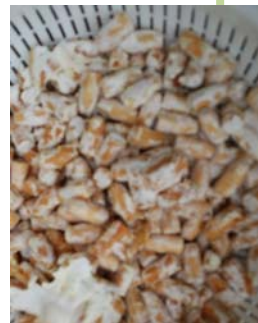
開けた穴にキノコのコマを木槌で打ちこみます。これは子供がやりました。トントン結構面白いのです。

開けた穴にはすべてコマを打ち込まないと雑菌が入ってしまうので残りがいないか確認を十分しました。

杉林に運搬

湿気の多い杉林に運搬して、地面に並べておきます。記念のプレートも作りましたよ。

これで早くて来年の春、キノコが生えてきます！



里山のハット汁

キノコのコマ打ちの日は、里山のキノコを食べるのがよいと考え、今日の昼食は、キノコたっぷり、野菜たっぷりの里山のハット汁にしました。キノコは、秋に収穫して冷凍保存しておきました。

ハット（はっとうとも言う）は、主に東北地方に伝わる郷土料理で、小麦粉を水で練った「すいとん」のような食べ物です。



「ひつつみ」は小麦粉の生地をちぎったものなのに対し、「はっと」は薄く紙状にのばしてゆでることが多いようです。

また、「ひつつみ」は汁料理のことを指しますが、「はっと」は小麦粉をねったもののことを指すことが多く、「ずんだばっと（ずんだばっと）」や「小豆ばっと」のように、汁に入れない食べ方もあります。「そばばっと」はそば粉を使ったものです。

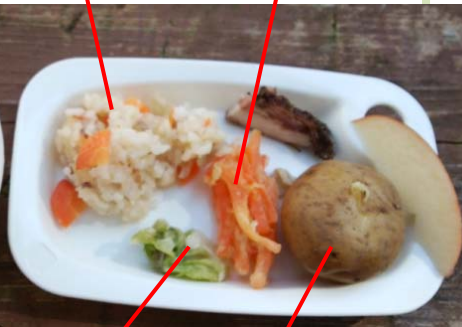
汁仕立てにした「はっと汁」は、身も心もあたたまる冬の定番。元々は家庭料理ですから、味付けや具の種類もさまざま。里山の味はいかがでしたか？



ハット汁

チャーハン

ニンジンの天ぷら



フキノトウの天ぷら

茹でジャガイモ

竹のお箸づくり

食事の時に、お箸が少なくなっていたので、竹でお箸をつくることにしました。

竹を切って、割って、削る。切って、割るまではうまくできましたが、その先が問題。削るのはなかなか難しいかったです。



切って…



和って…



削る…

薪割り

今日も、少しの時間を見つけて、薪割りをしましたよ。

毎回、少しずつでもやってきたので、上達しました。構えも危なげなくなりました。

パッカンと小気味よい音がして、太い薪が割れました。

