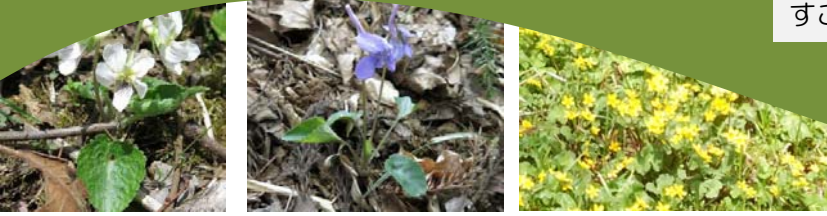


みちのく森の楽校だより



2017年

4月号



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。

2017年4月15日発行

4月15日（土）晴れ 平成29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5年目です。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。1年を通すことで季節の変化を感じることができますよ！

1年の初め、春は初めの一歩の火起こし、木こり体験です！

炭焼き体験 う～ん、難しい…

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。川崎町にあるNPO団体資源を活かす会で、腹帯で炭焼きをやっていますが、他はみちのく公園だけです！

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！

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。

今回の炭焼きは、4月21日（金）から始めました。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ありました。これを窯まで運搬しておきました。

炭材を炭窯に建て込み、手前で十分に薪を燃やして、夕方に蓋を締めて一晩がたちました。今日の朝、窯の蓋を開けてみると……、何と、火が消えていました。これは失敗です。

燃やし方が十分でなかったのでしょうか？次回への課題です



火起こしと飯盒炊飯

里山体験の第一歩は薪でのご飯炊き、飯盒炊飯をしました。まずは、お米を測って米をとぎます。お米を図るのも、お米をとぐのも初めて体験！そして里山へ移動です。

そして火起こし。新聞紙を柔らかく丸めて、その上にスギの葉と炊きつけを重ねます。なぜスギの葉を使うのか、なぜ焚き付けは細く作るのか、考えてもらいます。

そこでマッチで火を付ける。これも初めて体験！だんだんに、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！少し焦げました！



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。

最初に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。その後、毎年、コマ打ちをしています。

あれから3年半がたち、今年もたくさんのシイタケが生えましたよ。

このシイタケを収穫して、炭を使って、炭火焼にしました。



伐倒体験

今日は第1回なので、里山活動の大きさを感ずるために、伐倒体験をしました！これは森の楽校でしかできない活動です。木が倒れていく姿は感動的です。

木が立っている斜面や周囲を見て、倒す方向を決めます。危険が伴う活動なので、これはとても重要。そして、受け口の作り方、追い口の作り方、楔の打ち方と、一通りやってみました。



倒れ出しました！

チビッ子も頑張る！

