

みちのく森の楽校だより



2017年

5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5月27日発行



5月27日（土）晴れ 春の里山！ タケノコ掘り！

風薫る5月、この時期の里山の楽しみはタケノコ掘り！

竹林の中、寒い冬を乗り越えて春に顔を出す風物詩、待ってましたと土の中からよきっ！

今年は不作と言われてはいますが、参加家族のみんながタケノコを掘りましたよ！

タケノコ掘り

里山地区の竹林は、手入れをあまりしていないため、うす暗く、荒れています。竹林へ入って行くと、地面がごつごつして足を取られ、竹や木の枝が顔にもあたり、歩きにくいのです。

5月も末になるとタケノコ掘りには時期も少し遅いので、あるかな～？と心配しつつ、探しながら歩きました。そんな中、タケノコ発見！

たけのこを掘る道具として、唐鍬（とうくわ）を使います。唐鍬とは、荒地を掘り起こす強靱な土起こし用の鍬です。この鍬を使って、土をかき分けるようにして、竹の子の周りを掘っていきます。

タケノコは、皮が何重にも重なっていて、上の方はほとんど皮です。食べる部分は下の方なのでしっかり根元まで掘ります。

最後はクワを根元に当ててぐいっと突きます。タケノコ、採れたぞ～！



タケノコご飯

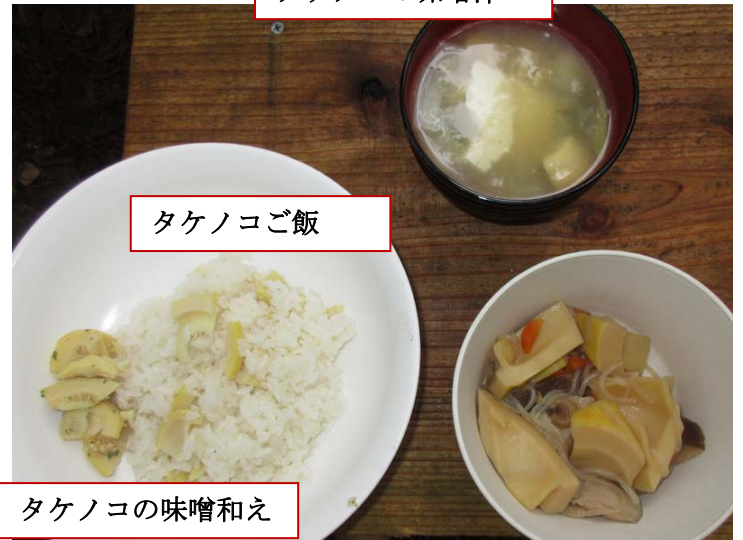
掘りたてのタケノコを使って、タケノコご飯を作りました。飯盒炊飯をしました。

採れたてのタケノコなので、特にあく抜きはしません！買ったタケノコだとうはいきませんよ。

タケノコの皮を剥いて、細く切ります。今回のタケノコは育ち過ぎのため、柔らかいところを使います。

鍋に入れ、味を付けてさっと煮ます。その後、煮汁とタケノコを分けて、飯盒に煮汁を入れ、水を足して水加減をします。少し塩を足して味付けをして、その上にタケノコを置き、蓋をして、カマドの火にかけ、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！

タケノコの味噌汁



タケノコご飯

タケノコの味噌和え

タケノコの煮物



妖精の家？

木の根元に小さなドア。近くには、赤と青のかわいいキノコ。キノコにもドアがあって、側にはブランコもあります。

妖精に会えるかな？里山地区で探してみてください！



竹トンボづくり

午後は、竹の遊びとして「竹トンボづくり」をしました。竹を削って羽をつくります。結構、難しいのです。

できた竹とんぼを飛ばすのも簡単そうに見えるけど、実際に飛ばそうとすると、結構難しいんですよね。手の平で勢いよく竹とんぼを回して飛ばす、それだけに難しいんです！

