

# みちのく森の楽校だより



2017年

9月号



キバナアキギリ



ミソソバ

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9月23日発行

## 9月23日(土) 涼しくなってきました!

お彼岸です。「暑さ寒さも彼岸まで」の言葉通り、朝晩はすっかり涼しくなってきました。

7月はとても暑く、その反対に8月は雨が多くて、夏らしくない夏でしたね。冷夏という話もあり、農作物への影響も気になります。残暑も厳しくなく、早い秋が始まりました。

## 秋の味覚! 栗拾い! アケビの収穫!

まずは畑で夏野菜の収穫です。秋の畑では、夏野菜も終わり…

最後に残ったのはお化けキュウリと、小さなミニトマトでした。



山では、栗が落ちています。さっそく、栗拾い。イガを足で抑えて、実を取り出します。栗は剥いて、栗ご飯にしました。

ビッキの水辺のデッキでは、アケビがありました。高枝切狭を使って、ツルを切っていました。まだ早いものもありましたが、5つ収穫できました。



栗拾い



ビッキの水辺デッキ



アケビ

## お焼き!

今日は、「お焼き」を作りました。おやきは、小麦粉を水で溶いて練り、薄くのばした皮で、野菜などで作った餡(具材)を包み、焼いた食べもの。長野県の郷土料理として知られています。

生地は予め練っておきました。小さくちぎって、丸めて、伸ばして…。粘土細工みたいですね～

具は、青菜の古漬けを煮たもの、生地に入れて、焼きました。



## 燻製づくり

里山活動の定番に、燻製づくりがあります。煙もくもく！楽しい燻製づくり！

燻製器は、里山の木を使って作りました。網は1段、下には七輪に炭火を起こして、伐倒したサクラの枝を燃やします。今日の材料は、1週間、塩漬けにした豚肉、ウインナー、チーズ、茹で卵。



味噌汁

栗ご飯

カボチャ煮物

お化けキュウリ煮物

お焼き

燻製：豚肉

燻製：ゆで卵

燻製：ウインナー

## ドングリコマづくり

今年はドングリがたくさん落ちています。去年と違い、生り年かもしれませんね。この里山のドングリはほとんどがコナラです。小さいドングリですね。

三作の方に行くときヌギの木もあります。南地区の憩いの森にはクヌギの木が多くあります。これは丸いドングリです。



やじろべー



変わりコマ



コナラのドングリ

## 「森」「の」「楽」「校」名板づくり



前回、作った1文字ごとのプレートに色をつけ、ツリーハウスデッキに取り付けました。

