

この「里山地区」には、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残っています。

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、人と自然とのかけがえのない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。



4月21日（土）晴れ

平成30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6年目です。早いものですね！

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、里山の季節の変化を感じることができますよ！

野草を食べる！

「森の楽校」では、「季節の里山の恵みを食べる！」ことを大切にしています。

春の里山の恵みのひとつに野草があります。食べられる野草、毒のある野草といろいろです。この見極めはとても大切です。例えば、フキとマルバダケブキの葉っぱは似ていますが、マルバダケブキには毒があって、カモシカも食べません。

春の始まりの野草。天ぷらにすれば、子供の嫌いなえぐみや苦みもなくなり、おいしく食べられますよ！今日は、タンポポの花、フキの葉っぱ、ヨモギを収穫しました。これらは身近にも生えていますね！ご自宅でもやってみてください！



薪でご飯を炊く！

ご飯は、薪を燃やして飯盒炊飯です。家族ごとにお米を測り、お米を研ぎ、水加減をして準備完了！お米を研いだことのない子供もいて、お母さんに教えてもらいながら、なんとか研ぎ終わりました。

「森の楽校」に着いたらカマドの準備です。新聞紙と薪を細かくした粗朶を積み上げて火をつけ、だんだんに火を大きくして行って、やがて薪に火をつけます。これは難しいけど、大切な作業です。



野草の天ぷら

定番のカレー

飯盒で炊いたご飯

焼きシイタケ

シイタケの収穫

「森の楽校」ではキノコ栽培をしています。里山地区の薄暗い、うっそうとしたスギ林の中にホダ木を寝かせています。

最初にホダ木のコマ打ちしたのは、平成23年の12月、初年度の会員活動の中でした。その後も、毎年、コマ打ちを続けています。早いものであれから6年半がたちましたね。

栽培しているキノコのうち、里山地区ではシイタケが春に生えます。3月下旬からどんどん生えてきました。ちなみに、秋にはナメコが生えます。

今日は、シイタケを収穫しました。初めてシイタケがホダ木に生えているのを見た子供たち、最初は恐る恐るさわっていました。収穫したシイタケは、焼いたり、天ぷらにしたり、美味しく食べました。

干しシイタケも作って、1年中、活用しますよ。



キノコのコマ打ち

今日は、キノコのコマ打ち！シイタケを収穫した後なので、どんなふうにキノコが生育するのか、よくわかったと思います！

ホダ木は前回3月の活動で伐倒したコナラを玉切りにしておきました。伐倒体験をした子供たちには、いろいろな活動がつながっていることを感じてもらえたかな？

さて、ホダ木に専用のドリルで穴をあけます。10センチ間隔程度。リズムカルに開けていきます。そこにキノコのコマを木槌で丁寧に打ち込みます。

シイタケにはコナラ、ナメコにはサクラのホダ木を使います。



プレートづくり

キノコのコマ打ちは毎年の活動なので、いつ、誰が、このコマ打ちをやったのかわかるように、名前入りのプレートを立てています。

去年、活動に参加した子供たちは、去年のプレートを見つけて、自分の名前を探していました。来年には収穫できますよ！楽しみに！

