

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。



5月26日（土）晴れ タケノコ掘り！竹で遊ぶ！

風薫る5月！風が運んでくるのは、新緑のさわやかさでしょうか。

今日は、竹林の管理を目的にして、タケノコ掘りと竹の伐採をしました。竹の成長は本当に早いので、明るく風通しのよい竹林にするには、ときどきは間伐することが必要なのです。

竹林の管理には、竹の密度を、番傘をさして竹林の中を自由に歩ける程度がよいと言われています。

暮らしと竹

日本人と竹の関わりは古く、縄文時代の遺跡からも竹を素材とした製品が出土しているほど。日本人は、竹を暮らしに役立つ植物として、長く利用してきたのです。

竹は身近にあって、軽くてしなやかで、加工がしやすい素材です。いろいろな使われ方があります。

例えば、背負いかゴや腰かゴなど。使い方に合わせて編まれたいろいろな大きさの竹かゴ。

茶道や華道の道具、笛や尺八などの楽器、竹刀や弓などの武道具など。

また、建物にも多く使われています。公園の南地区にある「ふるさと村」の古民家を見ると、壁の芯や屋根に多く使われてきたことがわかります。

民家などの古い建物だけでなく、竹は現在の建物にも多く利用されています。

ふるさと村 釜房の家：
どこに竹が使われているか、探してみよう！



タケノコ掘り！

そして、春の味覚としてはタケノコ。タケノコは竹の若芽です。

タケノコの成長は速く、地表に顔を出す頃は1日当たり数cm程度だったものが、10日目頃には数十cmから、時には1mを超えと言われています。

今日は、竹林でタケノコ掘りをしました。今年の里山では暖くなるのが早く、タケノコもずいぶん大きくなっていました。



タケノコご飯の飯盒炊飯

飯盒に研いだお米と水を入れて、別に下拵えをしておいたタケノコを入れて、カマドの火にかけます。カマドでは、粗朶を使って火おこしをしておきました。

湯気が出て、吹いてきて、少し焦げたようなにおいがしてきたら炊き上がり！火からおろして、蓋を下にひっくりかえしてしばらく蒸します。



掘りたてのタケノコ！めったにないことなので、焼きタケノコも作りました。タケノコの皮に梅干を挟んで吸うのもやってみました。梅干は南地区の梅を使って作りました。



タケノコ汁



タケノコの煮物



タケノコご飯



竹の食器づくり

伐採した竹を使って、食器づくりをしました。

節を利用して、細長く切ったらコップになります。取っ手も付けてみました。取っ手も、1つのものと2つのもの。背丈が短いのは、お椀やそばちょこにいかが？

竹を割ったら、お皿になりますね。



竹のコースター遊び

竹をレールに使ったコースター！けっこう、スピードが出るのです！

