



しかはま自然観察会

のらえもん

2020 年度

No. 3

2020. 6. 6~7

『 人も 自然も みんな友だち 』

第3回活動 里山の春の恵み・・・ワラビ採り

コロナ禍のため、中止

○ メイプルシロップ

5月13日、日光土呂部産メイプルシロップ「雪の華」が送られてきた。

2月23日、のらえもんのメンバーも参加して採集したイタヤカエデの樹液を、土呂部の元気なお母さんたちが薪ストーブで煮詰め、ようやく商品化したものだ。

朝食のパンにつけて、味わってみる。

さわやかな甘み！ ……イタヤカエデだけの甘み

高貴でほのかな香り！ ……里山の包容力

サラリとした流れ！ ……清澄さ

あの時の情景が、ありありと浮かんできた。

イタヤカエデの太い幹にドリルで穴を開けると、樹液が噴き出てきたこと。

タンクに入った樹液を何本も、ソリで運んだこと。

薪ストーブの上の樹液が、だんだんと色が濃くなってきたこと。

イタヤカエデが、林立しているだけで伝わってくる威厳。

本物の味は、森の奥深さと恵みを教えてくれたように思えた。

○ ワラビ採り

土呂部の里山には、ワラビがたくさん育っている。地元の人々にとって、それは重要な食料であり現金収入でもあった。この森の恵み体験ツアーを、日光茅ボッチの会の協力をえて、のらえもんで初めて企画したのだが・・・。

2017年6月に、3名が体験参加させてもらった。

ワラビ採りはもちろんだが、里山で咲くホソバナアマナ・イタヤカエデ・モリアオガエルなどの説明をしていただいた。そして、いよいよ昼食である。会場は、キャンプインドロブックルだった。それにしても、地元のお母さんたちが用意してくれたメニューの豪華さにビックリ！

・ワラビ入りの炊き込みご飯・ワラビのおひたし・ワラビ入りのみそ汁・ウリッパとさつま揚げの煮物・鹿肉のみそ漬焼き・イワナの塩焼き

お母さんたちが心を込めて用意してくれたこれらの食材は、まさに森の恵である。このような体験を、ぜひのらえもんの皆さんにしてもらいたかった。四季折々の里山の様子を体験してもらえば、人が働きかければ応えてくれる森の価値に気づき、新しい社会生活を広げることができるだろう。そして、お金に換えられない何かいいものがあることに目を見開かれるのではないかと思ったのだった。



メイプルシロップ
イタヤカエデの樹液を、
50分の1ぐらいまで薪ストーブで煮つめたもの。



山菜タッパーの炊き込みゴハン



お手本のようなワラビ料理



シカ肉の味噌漬け



ウリッパとさつま揚げ