

むらまち通信

第79号

2012年5月14日 発行



八剣山周辺で山菜収穫を実施しました。



○ 実施状況

- ・ 日 時：平成24年5月13日（日） 9:00～
- ・ 実施場所：八剣山ワイナリーの里山
- ・ 主 催 者：八剣山発見隊
- ・ 参 加 者：12人
- ・ 収穫山菜：ミツバ、ヨモギ、ニリンソウ、アズキナ、ウド、アマドコロ、タモギダケ ほか

前日までの寒くて強い風が吹く天候とはうって変わり、青空に雲がたなびいて気持ちの良い行楽日和となりました。

八剣山の木々の黄緑色の若葉が芽吹きはじめ、またサクラの花が八剣山のふもとから上に向かって咲き登っています。果樹園ではサクランボやプラムなど果物の白い花が、いつもの年よりも早く咲きはじめています。

今回は八剣山ワイナリーの敷地内での里山で、山菜収穫を実施しました。山菜とその料理に詳しい湯澤さんを講師として、ヨモギとトリカブトの見分け方についての指導を受けるとともに山菜の料理方法などについて学び、全員でゆっくりと慎重に、足元に気をつけて歩きながら山菜を収穫したところですが、ウドやタラの芽などについては今後もここで収穫できるよう、あまり大きくなっていないのは残したり芽の先の一部だけを収穫したところでした。

昨年の9月に散策した箇所も歩きましたが、ウドやタランボなどたくさんの種類の山菜を収穫できたほか、ヒトリシズカの群落もあちこちで確認できました。

黄緑色の若芽でおおわれた林の中では、たくさんの小鳥が鳴いていました。特にウグイスは、ホーホケキョ、ケキョ・ケキョケキョ……と、高らかに鳴いていました。

山菜収穫後は八剣山ワイナリーで八剣山発見隊の総会が開催され、24年度の事業が決定したほか、吉田隊長の留任と役員の変更がありました。

総会の終了後には、ピアンカさんが昨年からはじめたドイツ料理のケータリングで、玉ねぎタルトや牛肉のロール巻きなど4種類の料理を味わいました。



水面に映る盤龍山



ドイツ料理のケータリング



慎重にタラの芽を収穫



切り株に生えたタモギダケ



山菜を慎重に収穫する参加者の皆さん



発行：塚本むらまち計画研究室
主 宰 塚 本 保 弘

061-1276
北広島市大曲緑ヶ丘6丁目10-10
携帯電話：090-7515-7057
E-mail : fhuka@rose.ocn.ne.jp