

# むらまち通信

第386号

塚本むらまち計画研究室  
主宰 塚本 保弘  
北広島市大曲緑ヶ丘6丁目10-10  
携帯電話: 090-7515-7057  
E-mail: thuka@rose.ocn.ne.jp

2025年5月7日 発行



## 2025 山菜 & 手打ち蕎麦を楽しむ会 の実施



膨らみはじめた蕾と山々の残雪



果樹園内の水辺でセリを収穫



収穫した山菜を種類ごとに並べて



厨房を借りてのソバ茹で作業



食卓に並べたソバ、天ぷら、オニギリ



天ぷらづくりのマナブ隊長やまどかさんたちと食事を楽しむ皆さん

### ○ 実施状況

- ①日 時 令和7年5月6日(火) 9:30~13:30
- ②場 所 八剣山果樹園・砥山栄橋周辺雑木林
- ③参加者 13名
- ④実施内容

- ・山菜収穫 ウド、ツクシ、アズキ菜、イラクサ、セリ、タラの芽、行者ニンニク、ヨモギ、ミツバ、蒨、イタドリ、コーンフリー、コゴミ、アサツキ、タンポポ、笹竹 計16種類
- ・ソバ打ち等 八剣山果樹園でソバ茹で、天ぷら準備

八剣山果樹園の入口や八剣山中腹の桜の木は満開状態で周囲をピンク色に染めているほか、サクランボやプラムなどの蕾も膨らみはじめており、まもなく果樹園が白い花に覆われます。

今回参加の皆さん山菜収穫班と会場準備班に分かれて活動。今年は2月半ばからの大雪や寒さにより山菜がまだ収穫する大きさまで生長しておらず、果樹園周辺のほか少し離れた豊平川の砥山栄橋周辺でも探すことで16種類の山菜を収穫しました。

収穫した山菜は天ぷらにし茹でた蕎麦と美味しく頂きましたが、今回は石狩沼田産の十割蕎麦粉を使用したとのこと、細い蕎麦に瀬戸名人の蕎麦打ち技術の高さがうかがえました。