

こんな事をしました！ こんな事がありました

赤目の里山を育てる会
2005年度

里山保全総合講座報告④

10月16日(第5回)汗と土にまみれて里道作り。林内作業車が山道を登った

スカッと晴れた秋空のもと、赤目の里山は色づきはじめて木々の間を通り抜ける秋色の風が実に気持ち良い。まずは座学で伊井野さんが「里道講義」。里山を育てるには里道の保全・管理が不可欠…と事例をあげて力説。この話を受けて全員が里道整備に出發した。

今回はレディース講座の人と一緒に行動。林内作業車の動かし方を練習しチェーンソウの扱いを習得。その後、山肌に林内作業車を通す里道作り。山肌のデコボコをならし木の根を引き抜くなど、一汗も二汗かく作業でクワの柄が折れたり、頑丈な木の根っこでチェーン刃が摩擦で煙を出したりと悪戦苦闘。やっと林内作業車が山頂に到着するとみんながワーツと喜びの歓声を上げ拍手。土と汗まみれになって作業した成果。努力が報われる達成感さえ味わった。

山頂に登った林内作業車に間伐した丸太を積んでの下りがまた一苦勞。デコボコ道をバランスを取りながらの下り。ハラハラしながらも無事に元の場所に戻れた。

この日、昼食は伊井野さん自慢の自家製の味噌を使ったみそ汁に松茸ご飯が振る舞われた。季節を感じる昼食で美味しかった。

【里山保全リーダー受講生・坂上 優子記】



みんなで力を合わせて里道を整備し林内作業車を頂上に上げることが出来た。

11月13日(第6回)花の種類で蜂蜜の味わいが変わる！ ハチミツの神秘さにビックリ

講座のテーマは蜂蜜。普段は何気なく食べているハチミツの奥深さに改めて感銘を受けた。

①日本の養蜂の主役は西洋ミツバチ。この蜂はアフリカ原産でヨーロッパで改良を重ね、明治になって輸入された。西洋ミツバチは特定の花から集中的に蜜を採取する能力が高いので、レンゲ、アカシヤ、ミカン、サクラ…など花毎の採取が出来てそれぞれの花が持つ固有の味わいを楽しめる。

②一方、日本ミツバチは何の花からでも蜜を取ってくるので、花の種類による味わいの違いはないが、同一種の花は少なくとも多種類の花があれば蜂蜜が取れる。また、野性に近く気まぐれなので人によるコントロールが難しい。

③「花の種類による蜂蜜の味わいの違い」は、色々な花の蜂蜜を食べ比べ花の種類と採取地域が異なると味と香りが違って来る事を自分の舌で確かめた。「こんなに違うのか」。私は驚きそしてミツバチの能力に感心した。人間より凄い？

講師のローカルジャンクション21代表・朝田くに子氏と三重県・大内山で日本ミツバチの蜂蜜採取をしている門浦日出男氏の実践体験から得られた報告の数々は、蜂と蜂蜜には全くド素人の私でも面白く楽しく、知らない事をいっぱい教えて貰った。そして新鮮な感覚と同時に「里山作りの質と層の厚さ、奥深さ」を実感させられた。



ハチミツのテイस्टィングをする講座生



蜜源調査で里山を歩いた。蜜源はいっぱい。日本ミツバチの養蜂は可能と折り紙がついた。

午後、リーダー講座生は一般参加者と一緒に赤目の里山を歩いて「蜜源になる花さがし」。講師の朝田くに子さん、門浦日出男さんと木が専門のプラネットフォー・中村良三さんの説明を聞きながら歩いた。結論は「赤目の里山には蜜源になる花を付ける木や草がいっぱいあるので、日本ミツバチによる蜂蜜採取は充分出来る」と折り紙が付けられた。また、日本ミツバチの巣箱を置く場所を何方所か特定。「来年の春から講座生は日本ミツバチ養蜂作業をして蜂蜜採取ができれば楽しそう」な予感もした。

レディース講座生は来月の「リース作り」の材料にするアケビなどのツルを取りに里山を歩いた

【文責＝里山保全リーダー受講生・芝田 香象】