

## 8月定例活動 「森づくりマップをつくろまい！」

眞弓 浩二

蝉時雨がツクツクボウシに代わりかけた8月24日。「下草刈りにしても柴刈りにしても真夏の作業は辛い・・・」というわけで、今回はオアシスの森を歩き回り、今後の森づくりの方針を我々の手でつくり出すという活動テーマを掲げた。

この日は新入会員や「なごや環境塾」からの活動体験者も交え、17名の参加となった。講師としてお迎えした林進氏（岐阜大学教授）とともに森をくまなく歩き、各林分で今後の植生管理方針をみんなでお話し合いながら確認していった。



林進氏を囲み森全体のイメージを確認する参加者たち。(集いの広場にて)

日だまりエリアでは、樹齢や太さがそろ

った密度の高いコナラ林と、大木や幼樹など樹齢に多様性のあるコナラ林のどちらが望ましいかの議論があり、参加者の間で意見が分かれるなど、皆それぞれの森のイメージを確認し合える良い機会となった。雑木林の森づくりにおいて正解は一つではない。その森に関わる人たちが最良と考える結論を合意形成していくことが大切である。むしろこの方法によって多様性のある里山の自然環境が維持されるのである。森づくりの方針は全員一致で決まるものではない。互いの意見に耳を傾けながら、謙虚に学び合い、いい意味での妥協をしながら「折り合い」をつけていく。そして合意できたところから手を着けていき、また考える。急ぐ必要はない。しかし着実に進めて行くべきである。「オアシスの森」実現の原動力の一人であった林進氏から私自身が身をもって体験し、学んできたことである。森と人の共生、それは森に関わる人と人の共生から始まる。

集いの広場・花の小径・日だまりエリア・いのちの谷 森に作ったギャップのその後・

爆弾投下跡地・見晴らしの丘 散策エリア(展望台・アカマツ再生林)・ツツジの小径・コナラの谷・ヒノキの谷 相生口の竹林・シンボルツリー・イボタの丘 木洩れ日の小径・トンボ池 野辺の小径(ヤマザクラと竹林エリア)山根口の竹林と、この日我々は森の中の3kmの道のりを4時間に渡って歩き、ほぼ全域の林分について方針を話し合い、一応の合意形成を得た。この結果はいずれ「オアシスの森くらぶ 森づくりマップ」として公表したいと考えているが、今後も折に触れ話し合いを重ね、試行錯誤を繰り返しながら、より良いプランに磨き上げていきたいと考えている。



森の中(爆弾投下跡地)で位置を確認し、森づくりのイメージを共有する。

## 9月定例活動「オアシスの森のきのこ」

大館 学

彼岸花の赤い花がオアシスの森のあちこちで咲き誇り、また秋の七草萩(マルバハギ)の紅紫のかわいらしい花が静かに森への来訪者を迎えてくれる秋の一日、9月28日(土)に「オアシスの森のきのこ」の勉強会が開かれました。

講師は豊田市に住む関西菌類談話会会員で豊田植物友の会会長でもある山田弘(ひろむ)さん。きのこの道に入ってから30年というベテランで、もと教職にあったということで、生徒を前にして立て板に水の講義ぶりは「さすが」でありました。

まず、森の分解者であるきのこの説明からスタートし、きのこには大きく分けて腐生菌(木材腐朽菌、落ち葉分解菌)と菌根菌(樹木と共生)があり、20度くらいの気温と適度な湿度が必要で、その為秋には多くのきのこが発生するそうです。

日本には3000から4000種のきのこがあるそうですが、そのうち名前がついているものは1000種程度で、菌類についてはまだわかっていない事も多いということです。



講師の山田さんからきのこの説明を受ける会員たち。

今年は例年に比べて雨が非常に少なく、きのこの発生には環境がよくないと予想されていましたが、なんと当日は小雨模様となり10人程度集まった会員は雨合羽や傘を差しての活動となりました。午前中に森の中のきのこ狩りを行い午後からきのこの同定を行うこととなりました。

あわよくばきのこ汁でも作ろうと集いの広場にプロパンガスや水を用意して始まったのですが・・・。結局採取できた26種ほどのうち、食用になるものは3種ほどで、特に黄色い管孔を持ち柄が編みタイツ状になったセイタカイグチが人気でした。山田先生によれば、イグチ系のきのこはドクヤマドリ以外一般に食用になるとのことです。一方、毒キノコとしては、これぞ

まさしくきのこといった感じのコテングタケモドキやつばが淡い黄色をしたコタマゴテングタケなどがあり、テングタケ科のきのこはタマゴタケ以外は毒キノコだそうです。また、縦に裂けるきのこは食べられるとか、虫が食べれば大丈夫などの迷信は当てにならないので、必ず自分で食べられることを確認したものを以外は食用にしないのが秘訣だそうです。

(特典)当日の参加者には教材として保育社のカラーブックス「食べられるきのこ」が特価で配布され、今後の森の散策で大いに活用されること期待します。



採取したキノコたち。ただ、ほとんどが食用にならず残念・・・