

相生山緑地 オアシスの森くらぶ ニュースレター27号 2006.5.27発行

発行 オアシスの森くらぶ
編集委員会
発行人 大館 学
編集長 近藤 真史

定例活動／3月25日(土)

「第8回 萌木まつり ～森の恵みを食す～」

近藤 真史

"春うらら"という表現がぴったりの
天気にも恵まれたこの日、会員はじめツ
リーハガーズのみなさん、通りすがり
の方々の飛び入りなど50名以上の参加
のもと、8回目となる「萌木(もえぎ)
まつり」を開催しました。

会員同士や森づくりに関わる他団体
との交流を目的とするこのイベントは、
2年前の第6回から"森の恵みを食す"
をテーマに、前半は竹切りなどの保全
活動を行い、後半は森で採れた食材や
竹炭などを使い、春の味覚を味わいな
がら親睦を深めていくという一連の流
れが定着しつつあります。

前半の竹切りは、山根口の竹林で行
いました。1時間ほどの短い時間では
したが、いつもより人数も多く、すっか
りきれいになりました。切った竹の一部
を集いの広場に持ち帰り、器やお箸
などを作りました。広場では、ほかに
豚汁を作る人、食材を焼くための炭火
を起こす人、ツリーハガーズの木登り
を楽しみながら食事の準備が整うのを
待っている人(それって私だけ?)・・・



▶コナラの木の上から見た集いの広場

みんなそれぞれの役割分担を着々とこ
なし、後半の親睦会に突入です。

親睦会のメニューは、豚汁、木の芽
田楽、焼きタケノコ、焼きシイタケ、
焼きもち、竹卵焼き等々。



▲たわわに実ったシイタケ

中でもタケノコとシイタケは、相生
山産の採れ立て新鮮素材。タケノコは
時期がやや早く、あまり量がなかった
ため、みんな我先にと奪い合い・・・
ということはなかったけれど、味見程
度の量にちょっと不完全燃焼気味かも。
(もしがしたら、一口も食べていない
人もいたかな?) 一方、シイタケは
昨年2月に菌打ちしたものが早くもた
わわに実り、形の良いものは焼きシイ
タケに、そうでないものは細かく刻ん



▲森の恵みの味わいに舌鼓

で豚汁の具にし、森の恵みとして堪能
させてもらいました。

食事が一段落した後は、蛭川さんの
オカリナコンサートや辻本さんの竹蹴
鞠作り教室なども開かれ、春先ののど
かな一日を楽しく過ごしました。

最後に、森の恵みに感謝しつつー
“ご馳走さまでした!”



▲調理しながら焼きたてをほおぼる
人たち

花博記念協会より助成金交付が決定!

平成18年度花博記念協会助成事業に
応募し、助成金がいただけることにな
りました。事業名は「みんなでやろま
い"伐って育てる雑木林公園づくり"」
で、助成金は50万円です。昨年5月の
道具小屋放火事件による小屋全焼で、
くらぶ所有の道具類のほとんどを消失
し活動にも支障をきたすほどでしたが、
この度の助成でテントや草刈機、スコ

ップからノコギリまで購入する事がで
きます。また、この備品費のほかに雑
木林塾の講師謝金も認められており、
新たな活動展開が期待できます。

2月にお仕事を休んで、二次審査で
大阪までプレゼンテーションしてきた
甲斐があったということでしょうか。

花博記念協会さん、ほんまにありが
とさん!
(小池 敦夫)