

めざせ！！子ども森林インストラクター in 埼玉 2021

「ユガテの森で竹炭体験と竹材を使った菜ばしづくり」



11月28日(日)、9:00に東吾野駅に集合。前回の天覧山の回に続き、今日も曇一つない晴天に恵まれた。参加者は小学生14名、その他、幼児2名、保護者14名、総勢30名。受付、健康チェック、準備体操を済ませ、子どもたちを低学年の班と高学年の班の2班に分け出発。低学年班は佐藤、浅井、辰尾の3名が担当し、高学年は関谷、小林の2名が担当した。

初めに山道に差し掛かる場所にある、国の重要文化財 福德寺阿弥陀堂を見学し、ユガテへの山道を進んだ。山道ではミヤマシキミ、マンリョウ、フユイチゴなどの赤い実を見つけ、ニッケイのはっぱの香りを楽しんだ。途中にある橋本山では急に展望が開け、武甲山をはじめ遠くの山並みを見ることができた。ヤブムラサキのはっぱを触りもふもふ体験、リョウメンシダやウラジロなども見ることができた。3歳と4歳の幼児も山道を登り切れるか心配したが、とても頑張り、みんなと一緒に登ることができた。



福德寺阿弥陀堂



ミヤマシキミ (億両)



マンリョウ (万両)



もふもふのヤブムラサキ

ユガテに到着後は今日の材料となる竹林の見学。木と同様、竹林もいいタケノコをとるためには間伐などの手入れが必要で、竹の間を番傘をさして歩けるぐらいに切るといいそうだ。



竹林見学



竹炭窯へ竹を入れる作業



竹炭窯いっぱい竹を詰め込む



竹炭窯へ火入れ



焼きマシュマロ



その後、竹炭の作り方や活用の仕方などについて NPO 法人西川木楽会の森田さんからお話しをいただいた後、竹炭窯への竹の詰め込み作業。ドラム缶のような丸い窯に割った竹をぎっしり詰め込んだ。窯に蓋をして着火してから昼食となった。昼食後には焼きマシュマロづくりのサプライズもあり、子どもも大人も焼きマシュマロを楽しんでいた。

午後は竹割り器を使った竹割体験だ。竹割り器を竹に打ち付け竹を4つに割る。うまく割るには結構コツがいるようだったが、みんな真剣にチャレンジしていた。その後は、竹の菜ばしづくり。普段ナイフを使うことのない子も多くいて、竹を削るのにかなり苦戦していたが、それぞれ世界に一つだけの菜ばしを作ることができ、菜ばしと一緒に記念写真に納まった。



竹割り器で竹割り



竹の菜ばしづくり



竹炭の窯出し



最後は西川木楽会の方が事前に焼いておいてくださった竹炭の窯出しをして、竹炭はお土産として好きなだけ持ち帰り。竹の菜ばしと竹炭をリュックに詰めてユガテを後にし下山。14:50に解散となった。今回のイベントでは事前の竹割り、竹炭焼き、会場や道具の準備など西川木楽会の森田さん、土谷さん、小川さんには大変お世話になりました。

竹の菜ばしを持ってみんなで記念撮影