



宇津木台 森遊会 「定例活動」

第2回 実施報告

No.2012-02

実施日	2012年5月27日(日) 9:00~18:00	天候：晴れ	記録：金森
場所	宇津木台緑地(八王子市久保山町2-1)		
参加者	参加者：10名(男性8、女性2) 衣川、細野、鈴木(健)、鈴木(響)、北澤、中田(直)、中田(美)、神宮、平家、北澤 インストラクター：上田、松山(共に神奈川県森林インストラクター)、金森		

実施内容

活動2年目の第二回目。オリンパス技術開発センター宇津木にいつもより1時間早く9時に集合。

スケジュールがタイトで昼食準備と炭焼きを同時進行する必要があり、参加者が自主的に動けるよう行動予定表を配布する。備品置き場に移動して必要な物を緑地へ運ぶ、備品置き場の清掃も行う。

竹林へ移動して今年の新たな親竹(1年生)にマジックで“①”を書いて、目印の竹板を撤去(来年再利用)する。結局、50本残す予定であったが止まり筍が4本あったため46本となった。来年春は10本を親竹(2年生)として残し、来年秋に1年生6本を伐る、これを繰り返し6年後には1~5年生が10本ずつ計50本の理想的な竹林を目指す。2週間前に穂先を伐った竹に溜まった竹水を収穫する。まろやかでほんのり甘い感覚を味わう。放射能が懸念されるので、口に含む程度ですべて廃棄した。

竹林から炭焼き用と料理用の竹筒を運ぶ、炭焼きは緑地の傾斜と基礎となっているコンクリートをうまく利用して窯を作る。その間、竹筒に蓋を開けて研いだ米を入れて水に浸けた状態で置いておく。

炭焼きは上田インストラクターに指導していただき、火入れから3時間半後には煙に青味が出てきたので窯を閉じた。竹筒による炊飯は4筒に分けてそれぞれで炊き加減の違いを体験できた。各自持参した食材(餃子、鶏肉、ウィンナーなど)を竹筒に入れ、蒸したり煮たり、みんなで分け合って味わった。

食後は恒例のバウムクーヘンづくりを行った。焼き加減が足りなかったためか軟らか目ではあったが、淹れたてのコーヒーで味わった。道具類をすべて片付けて18時に解散、ハードな一日であった。



竹水の溜まった竹を収穫して節で伐ってコップで味わう



竹を90センチに伐り、4等分に割ってゆき炭窯に積み



窯に火を入れてとどろろ扇ぐ



竹筒でご飯を炊く、おかずも竹筒で蒸したり煮たり



↑ご飯と餃子



バウムクーヘンにも挑戦

連絡事項

- ・怪我、ヒヤリハットはなし。 ・竹の4つ割り用金属の柄が折れたが後日新品と交換してもらった。
- ・緑地のゴミを入れたボランティア袋は、小1を宇津木台行きバス通りに面した入口に置く。
- ・次回は、6月3日、臨時活動として、今回の炭焼き(伏せ焼)の窯開けを予定する。