



さとのかぜ

No.198号

千葉県いすみ環境と文化のさと

2017年1月20日発行

編集・発行 千葉県いすみ環境と文化のさとセンター
指定管理者 (一財) 千葉県環境財団
〒298-0111 千葉県いすみ市万木 2050 番地
TEL 0470-86-5251 FAX 0470-86-5252
URL <http://www.isumi-sato.com/>

キジ



ノスリ



寒中お見舞い
申し上げます

カワセミ



2017

ノスリ撮影：布留川 毅 氏

寒中お見舞い申し上げます。

本年も「千葉県いすみ環境と文化のさと」をよろしくお願ひ申し上げます。

今年は「酉」年。干支は“丁酉”(ひのととり)になるそうです。「丁」は火を意味し、「酉」の意味するところは鶏(にわとり)です。ネイチャーセンターでは家禽の写真はライブラリーにないので、野生の鳥の写真をお届けします。キジは日本の国鳥、日本固有種とする説が有力のようですが、狩猟対象です(本号 P.4 の記事にも取り上げています)。センターでよく鳴き声や姿を確認できます。カワセミもセンターでは常連さんです。ノスリはいすみ市内で撮影されたものです。飛翔する鳥の写真撮影は、日常の巡回中では難しいですね。

- 目次 1・寒中お見舞い申し上げます 2・センターの畑 3・南房総の「食」について(6) 4・千葉県のシンボル
5・昔の生活道具 6・炊飯器で甘酒作り。ひと手間加えて超甘く 8~10・行事報告 10・お飾りを置く場所のお話
11・行事案内 11・シビエ料理って何でしょう?? 12・センターの生き物たち

センターの畑～サツマイモの話～

センターの畑では、成長過程の観察、イベントの材料として季節に応じた野菜を栽培しています。本号では秋の味覚のひとつで、老若男女に親しまれている身近な食べ物、サツマイモのお話です。

サツマイモの種類

●ベニアズマ

ベニアズマは関東で人気の品種です。皮の色は少し紫がかった濃い赤色で、果肉の色が黄色く粉質で、繊維質が少なく、蒸したり焼くとホクホクとネットリの間タイプの子ツマイモです。

●ベニコガネ

ベニアズマから品質が優良なものを選抜したもので、ベニアズマの特徴を受けついでいますが、タイプとしてはホクホク系です。焼き芋にすると、香ばしい香りと自然な甘みが口に広がります。

●安納芋（あんのういも）

安納芋は種子島の特産として知られるサツマイモで、水分が多く粘質性で、加熱するとクリームのようにねっとりした食感になります。また、生の状態で16度前後と非常に糖度が高く、じっくりと時間をかけて焼く事により糖度が40度前後にもなりつよい甘みができます。

●べにはるか

外観が優れ、加熱するとしっとりとした食感になり、焼いたときの甘さは、安納芋と比較されるほどです。強い甘さがあるものの、後味はすっきり感じられ上品な甘みといえます。

●あいこまち

外観が良く、糖度が高くホクホク系としっとり系の間で、焼き上がりの果肉の色も良く変色もしにくいので、スイートポテトや芋羊羹など菓子類の加工にも適しています。

サツマイモの健康効果

サツマイモの主成分はでんぷんですが、各種ビタミンやミネラル類が豊富に含まれ、セルロース・ペクチンといった食物繊維が非常に多く含まれているのが特徴です。セルロース・ペクチンなどの食物繊維は、便秘を解消させる作用だけでなく、血液中のコレステロールを低下させる作用や血糖値をコント

ロールする働きもあり、大腸がん、高血圧、糖尿病などの成人病予防に効果的といわれています。

さらにサツマイモには、リンゴの10倍以上ものビタミンCが含まれており、サツマイモのビタミンCは、加熱調理してもでんぷんに守られて壊れにくいとされています。

センターのサツマイモ

センターのサツマイモは例年苗（ツル）を購入し栽培しています。今年は、形状不良や減収を招くネコブセンチュウに比較的強いとされる「べにはるか」と「あいこまち」を栽培しました。



予め基肥を施した畑に80cm幅の畝をたて、黒マルチを張りました。マルチは、保温、病害虫の予防、雑草の抑制、また、収穫量の増加も期待できます。

苗の植え付けは、5月中旬に行いました。株間は30cmとし、マルチに植え付け用の切れ目を入れ、苗の葉がすべて地表にできるように苗を斜めに埋め（斜め植え）ました。斜め植えは、根が横に長く伸びるため、細長い芋になり、個数は多めに収穫できるといわれています。



7月中旬になると、イモヅルが畑の地面が見えなくなるぐらいに生長したので、地面に根を張ったツルの先を持ってたぐり上げ、ツルをひっくり返（ツル返し）して葉の上に乗せました。ツルが伸びたものを放置しておくともツルの節々から発根して根付いてしまい、途中の根から必要以上の養分を吸い上げてツルボケと言われる状態になります。ツルボケとは葉が不必要に増えて芋の収穫量が減ってしまう状態です。ツル返しはサツマイモ栽培で欠かせない作業です。



その後順調に成長し、9月下旬の試掘りで収

穫期を迎えたことを確認し、10月1日のセンターのイベント「いも掘り・焼きいもにチャレンジ」に備えました。しかし、当日雨の予報のため止む無く9日に延期しました。9日もあいにくの悪天候でしたが、たくさんの方が参加してくれました。雨のため、焼きいもは中止とし掘ったサツマイモは持ち帰って



いたきました。

いたきました。

畑に残ったサツマイモは、11月上旬にセンター職員がイモ掘りを行い、乾燥後、来園者に持ち帰ってもらい、感謝の声をいただきました。



文：Y. T. 参考：「最新園芸大辞典」誠文

南房総の「食」について(6)～ムカゴ～

「ムカゴ」と聞いてピンとくる人は数少ないと思うが、いすみ市内の農家の直売所などでは、この時期よく目にする食材の一つである。

ここセンター周辺でも散策すると、林道沿いにムカゴを目にする機会が多くなる。



センター周辺でヤマノイモのツルにできたムカゴの様子

ムカゴとは、ヤマノイモ(ヤマノイモ科ヤマノイモ属)というつる性の植物の葉腋(ようえき：葉が茎と接している部分)につく小さくて茶色い小さな塊のこと。種や果実ではなく、塊茎(かんけい：地下茎の一種で、養分を多量にたくわえて肥大したもの)であり、栄養分を蓄えた不定芽のことである。地面に落ちることで新しい個体として成長することが出来る。(このような増え方を栄養繁殖という。)別名ジネンジョとも呼ばれる、ヤマノイモの地下に肥大した根っこも食用となる。自然に生える芋(自然薯)という意味のようだ。

ムカゴは生でも食べられると聞くが、やはり生で食すと土臭い。今回は「ムカゴの炊き込みご飯」と、簡単ではあるが自己流の「ムカゴの煮つけ」を紹介する。

●ムカゴの炊き込みご飯

材料：ムカゴ(200g)、米(2合)、料理酒(大さじ2)、みりん(大さじ2)、自然塩(少々)

まずムカゴをよく洗う、土臭さを残したくないければ、すり鉢に入れて研ぐように洗うと

茶色い水が出てきて、土臭さや皮の硬さも気にならなくなるようだ。

次に米をとぎ、米と二合分の水を加え、ムカゴ、料理酒、みりん、自然塩を入れて炊飯器で炊きこめばよい。仕上げに塩ゴマをかけてもよい。炊き立ては香りがよく、ムカゴの食感は、噛むと皮がぷちっと破れもっちり。コクがあり子どもにも喜ばれる。

●ムカゴの煮つけ

材料：ムカゴ(100g)、砂糖(大1)、しょうゆ(大1)、水(1/2)

ムカゴをよく洗い、熱湯でよくゆでる。ゆであがったらザルに上げ、フライパンに砂糖、しょうゆ、水を加え、熱を加えて溶かし、たれを作る。ふつふつと沸騰してきたらムカゴを入れたら、よく絡むように煮る。仕上げに七味をかけるとホクホクとした食感のアクセントになる。酒のちょっとしたつまみによい。



よく水洗いする



炊き立てがおいしい



ホクホクとした食感

文：E. N.

千葉県のシンボル

「日本の鳥」といえば・・佐渡にいるトキではなくキジですね。鳴き声や姿をセンターでもよく見かけます。1947年に日本鳥学会において選定されたようで、国鳥とは言っても日本では法律で決まっているわけではありません。

では千葉県の鳥はご存知ですか。ホオジロです。これは昭和40年5月10日に千葉県が県民鳥の指定という形で公告しています。他にも昭和41年11月22日に千葉県の木としてマキが、平成1年3月14日に魚でタイが同様に公告されています。以上は千葉県法規集¹⁾の最初のほうに載っています。

なじみのある菜の花は県の花のようになっていますが、昭和29年にNHKが一般公募した結果のようで、上記のように公告されているわけではありません²⁾。

今年の5月、千葉県の石が日本地質学会によって選定されました³⁾。3種類(岩石、鉱物、化石)からなり、岩石は房州石(凝灰質砂岩・細礫岩)(主要産地:鋸山(千葉県富津市、鋸南町))、鉱物は千葉石(主要産地:房総半島)、化石は木下貝層の貝化石群(主要産地:下総台地(印西市木下ほか))となっています。石に親しんでいる人はそれほど多くはないでしょうし、センター職員も「え?そんなのあるの」という反応。そこで、地質学会の説明を転載しながら解説します。



房州石

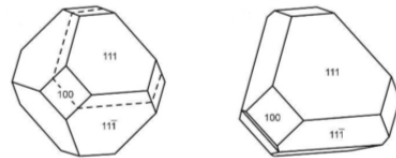
は「黒色のスコリア～玄武岩片と白色の軽石が縞模様を示す独特

の外観を呈する」とあります。スコリアとは岩滓(がんさい)とも言い、火山噴出物です。塊状で多孔質、暗色のものを言います。軽石ほど多孔質ではありません。似たものにうすい緑色の凝灰岩である大谷石があります。大谷石は海底火山の火山灰や火山噴出物が堆積したものと言われており、房州石よりは細かな粒状で柔らかそうですね。

房州石は「江戸時代末から明治時代にかけての近代化に伴って石材として産業化が進み、

東京、横浜などを中心に首都圏で多量に使用された。昭和60年を最後に切り出しは終了」とあります。お宅の近くの石堀を見た時に、これは大谷石か房州石か、ちょっと気を付けてみてみませんか。

千葉石は聞いたこともない人がいると思



ます。「2011年に発見された新鉱物」「内部にメタン、エタンなどの炭化水素分

子を1分子ずつ含む珍しい鉱物」「保田層群の凝灰質砂岩中の石英質脈から発見」「千葉県からの新鉱物の発見は初めてであることから名付けられた」とあります。

結晶の形は2通りあるようです。興味がある方は参考文献をお読みください⁴⁾。

木下貝層の貝化石群は千葉石よりは有名で、すね。印西市木下の万葉公園(木下公園)内にある露頭は平成14年に国指定の天然記念物に指定されています。

この貝化石群は「約12-13万年前に、関東平野一円に広がっていた古東京湾で堆積した

貝化石層である。」「内湾棲の貝類・海胆類が密集して産するのが特徴」とあり、なじみのあるバカガイも化石として記載されています。また、千葉県教育委員会のWEBサイト⁵⁾では「貝化石層を切り出して作った石灯籠などがある。木下貝層は古来から石材としても利用されていた地層でもある」といった記載も見られました。

文:M. N.

[参考資料]

1. http://www3.e-reikin.net/cgi-bin/chiba-ken/D1W_login.exe
2. <https://www.pref.chiba.lg.jp/kouhou/profile/symbol.htm>
3. <http://www.geosociety.jp/name/content0121.html>
4. 千葉県立中央博物館平成23年度自然誌シンポジウム資料 新鉱物『千葉石』-その性質と成因-
5. <https://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/bunkazai/bunkazai/n431-019.html>

昔の生活道具～その一～

時代の移り変わりに伴って、昔の生活道具と今日の生活道具とを比較すると、当然のごとく想像もできないほどの進歩がみられます。昔、実際に使われた生活道具の一部が地元の方々からセンターに寄贈され、展示されています。見学に訪れた方から懐かしいという感想をいただきます。

●火鉢

昔の暖房具であり、中に灰を入れ、炭火（すみび）や熾（おき：薪などが燃えた後の真っ赤なもの）を入れて手先を温めたり、湯茶を沸かしたりする器具で、現在は他の暖房器具の発達などのため、ほとんど使用されなくなりました。



現在、火鉢は骨董品やインテリアの目的で流通しています。ほかに、庭先などで植木鉢や水を張ってスイレンを浮かべたりして、大型の金魚鉢として利用していることもあります。その他、水草を浮かべてメダカを飼って利用しているところを見掛ることもあります。メダカも火鉢で十分育ちます。使わなくなった道具をこのように違った形で活用されるのも、価値のあることです

●五徳



金属や陶器で作った3本または4本脚のある輪で構成されています。火鉢や炉の火の上にかぶせて立て、やかんや鉄

瓶などをのせて、お湯を沸かしたりちょっとした料理に活用しました。現在でもセンターの工作室には囲炉裏がありその中に五徳を置き、その上に鉄瓶を置いて行事のさいに利用しています。大変風情のあるものです。

●ダイヤル式電話機

電話を利用する人が増えると、できるだけ早くつなぐ必要があるため、機械で自動的につなげるように改良されてきました。数字の穴に手を入れて止め金まで回し、もとの位置まで戻る秒数は数字の1が一番早く遠い移置にある0は2秒ほどで戻ります。戻るさいには、ジージという独特の音が鳴ります。



今では携帯電話の利用が盛んで、家に固定電話のないご家庭も多いようですが、この黒電話機は一世を風びしたものです。

●柱時計



柱や壁に掛けておく時計のことです。家には柱時計は必要不可欠なものでした。生活に密着していたものです。ゼンマイやネジの部分をきちんと手入れをしていれば、今でも現役で働けます。センターの柱時計も現役で30分と1時間ごとに鐘を打ち、時を知らせてくれています。打つ数も正確であり、時間は若干進みがちではありますが、その音で癒される感じがします。ゼンマイは2週間ほど経過すると巻き直します。それに併せて時間の微調整をしています。

文：T. S.

炊飯器で甘酒作り。ひと手間加えて超甘く

寒い季節、温かくて甘い甘酒はうれしいものです。江戸では昔から寒い夜の飲み物でした。



左図は『復元 江戸生活図鑑』からの引用ですが、売人は冬支度の服装で、暖めて売っていたことがわかります。

ところが京・大阪では夏の飲み物で冷やし甘

酒でした。俳句の世界では今でも甘酒は夏の季語になっています。

甘酒は今では季節を問わぬ飲み物になりましたが、産直店では今が米麴や新米の季節です。ならば昔ながらの甘酒を作ってみませんか。

【基本の甘酒の作り方】

1. 米1合150gに対して目盛り3の水でおかゆを炊きます。
2. 米麴の量は米と同量の150gで、良くもみほぐします。
3. 60℃にさましたおかゆに万遍なく麴を混ぜます。
4. 炊飯器の釜に布巾をかぶせ、フタは半開きのまま60℃で10時間保温。
炊飯スイッチではなく保温スイッチです。
5. やや甘さ控えめでソフトな仕上がりになります。



左の写真は保温の様子。フタに重石をのせて全開しないようにしてあります。

6. ここでさらにひと手間かけましょう。

タッパーに入れて1~2日冷蔵庫で追熟。これで糖度が格段にあがり、何これ?のレベルになります。

7. 糖度があがったら、過熱防止の「火入れ」をして保存性を高めます。火入れは鍋に入れ、沸騰させずに70~80℃で5分間。冷たい甘酒も良いものですが、暖めるときは必要量をレンジでチンが簡単です。暖めれば甘さ加減もアップします。

【麴について】

米麴の量は米と同量の150gが基本ですが、200g使えば安心。節約して100gでも大丈夫。超節約して50gの麴でも甘酒はできます。

産直店の生麴なら500g400円。販売時期が冬限定。保存性がやや低い。

スーパーの乾燥麴は200g350円。高価だが使いかたが良く、通年販売。

乾燥麴はぬるま湯で戻して使いますが、そのまま使う方が簡単便利。

生麴と乾燥麴、どちらを使っても甘酒はできます。また玄米麴でも味噌用米麴でも甘酒は作れます。

【お米について】

普通の白米より、もち米の方がより甘く仕上がります。

新規に炊いても、残りご飯からでも甘酒になります。

玄米でも、黒米でも、雑穀米でもサツマイモからでも甘酒になります。



白米甘酒、黒米甘酒、サツマイモ甘酒

【ここでさらに奥の手】

炊く前の生のお米をミキサーにかけて軽く粉砕します。

おかゆに混ぜる前の米麴も同様に軽く粉砕します。粉にする必要はありません。これで確実に糖度が上がります。

また、飲む前に塩少々で甘み感がアップし

ます。

少々生姜汁でさっぱり感と温かさ感がアップしますが、この辺は常識ですね。

【水の量について】



お米1合に目盛り3のおかゆが基本です。

普通に炊いた白ご飯で甘酒を作ると「かた作り」で、ペースト状です。目盛り2のかたおかゆで作ると「甘麴」と言い、調味料としての甘酒に適しています。

逆に、お米なしで麴とお湯だけで作る甘酒はぜいたく品で、味・香り・うま味・こくが、一番高いと人は言います。

【保温について】

麴は生き物で、含まれているアミラーゼなどの酵素がお米のでんぷん質をエサにして甘酒を作ります。微生物ですから75℃1分間で死滅し、酵素の働きも減殺されます。

だから保温温度は65℃を超えないことが大切で、60℃ぐらいが一番効果的な発酵温度です。この温度は雑菌の繁殖適温でもありますから、手指、調理用具などは事前にていねいに殺菌しておくことが大切です。

50℃を下回ると乳酸菌が優勢になり酸っぱくなります。

保温中、何度もスプーンですくって味見をし、その唾液のついたスプーンでかき混ぜれば、雑菌の繁殖は間違いありません。酸っぱくなり、変な色、味になってしまいます。

【栄養について】

甘酒は「飲む点滴」と呼ばれ、主にビタミンB群、アミノ酸、ブドウ糖、オリゴ糖、食物繊維などが含まれており、疲労回復や食欲不振の時に良い飲み物です。カロリーが低いので美肌、美髪、ダイエットに良いとされています。

【意外な使い道】

米と麴で作る甘酒はノンアルコール。だからお子様でも安心です。

離乳食やおやつにする目的で若いお母さん

たちが集まってずんだ餅を作っていました。その際、砂糖代わりに甘酒を利用したそうです。

お団子作りやクッキー・ケーキ作りなどマクロビでは甘酒を甘味料として使います。甘酒をヨーグルトや豆乳に合わせることも人気があります。

甘酒を使ったべったら漬は日本の伝統料理ですが、すき焼きやキムチ鍋などの鍋料理にも少々甘酒は合います。

【酒粕の甘酒について】

酒粕に砂糖を加えてお湯で溶いた液体も甘酒と言います。



こちらは文字通りお酒造りの残りカス利用ですから、微量のアルコール分を含み、米と麴で作った甘酒とは味も香りも栄養分も異なります。

酒粕は大変な優れたもので、多様な使い方がありますが、それはまた別の話になります。

【市販の甘酒について】

米と麴と水だけが原材料かよく確かめてください。中には酒粕、砂糖、アミノ酸、防腐剤、酸味料などが添加され、水増しされている商品もあります。

甘酒は保温温度さえ間違わなければ、どのように作っても甘酒になります。お米と麴で簡単に甘酒になります。安心安全で甘さしっかり。飲む点滴で元気はつらつ。しかも市販品よりもずっと安上り。これはもう手作りするのが一番よろしいようです。

さあ、産直店に米麴を買いに行きましょう。

文：和泉在住 川口 和也

参考資料：

笹間 良彦 (1995) 復元 江戸生活図鑑、p. 272、(柏書房)

《 行事報告 》

10月9日

いも掘り・焼いもにチャレンジ



1日に開催の予定でしたが雨が予想されたため9日に延期。延期する行事はとても珍しいのです。その9日も雨もよう。焼いもは残念ながら中止。そんな空もよう、日程変更にもかかわらず14人が参加してくれました。10時から開催予定でしたが、雨がひどくなる前に行事を終了できるように、早く来ていただいた参加者の方からいも掘りを始めてもらいました。雨が強く降り始めたので、芋ほりを終わりにしようと職員が参加者に声をかけても、お子さんたちは「まだ掘りたーい」との一言。強く雨の降る中でも一生懸命掘っていました。

10月10日

落花生の栽培体験をしよう（収穫）



「落花生の栽培体験をしよう」行事の後半、収穫体験をおこないました。5月14日に種播きをした人たちが全員参加、雨の心配もなく予定通り実施することができました。収穫後、準備しておいたゆで落花生を、うす塩のものと無塩のものとの2種類、試食して頂きました。

収穫した落花生はどのようにして食べますか、と初めて栽培経験したという方に聞いたところ、味噌ピー・煎り落花生・煮豆等々、楽しそうに話してくれました。

10月15日

草木染め体験



センターではまず、草木染に使うセイタカアワダチソウの花の部分の採取から始まります。他に準備しておいたタマネギの皮を使い染色の体験です。

デイキャンプ場で煮出しているあいだに、和室で絹と木綿の布に模様をつけてゆく作業をします。午後からは染めの作業。煮出した2種類の液に鉄焙煎とアルミ焙煎の2種類、合計4種類からの選択。布も2種類です。色々な組み合わせを楽しんでいただけましたか。

10月22.23.29.30日

竹かご教室（入門）



2週間で4回の講座。まずは竹林に入り、竹の見立てと採取から始まります。そして基本となる竹ひご作り。竹ひごができなければ、その後の編む作業にも入れません。

竹ひごと一言ですが、その厚さ、幅、長さなど、作るものによって色々な種類を、竹を割って全部自分で作らなければいけません。初めての参加者はここで立ち止まってしまうのですが、講師の先生に励まされながらなんとかひごを作っていました。

ひごができれば編む作業ですが、これも六つ目編みや筏底編みなど、覚えることがたくさんありました。自作の竹かごはどのように使うのかな。これからも頑張って作り続けてくださいね。

11月19日～27日**さとの文化祭**

夷隅郡市の全小学校 21 校が参加し、絵画や工作、自由研究など 409 点の出品がありました。また、地元有志の俳画や陶芸、センターで毎月行っているいすみ楊枝の会の方々も作品を出品していただきました。

数年前までは学校数も 25 校を数えましたが、統廃合が進んでいます。このままでいくと 20 校を割り込むのも時間の問題でしょうね。でも、地元小学校がここまで参加していただけるのは、主催者としてとてもうれしい限りです。

12月3・4日**竹かご教室（応用）**

竹ひごをサクサク作れる人が参加条件です。さすがに皆さん、講座開始前からサッサと作業を始めています。講師は何をするのでしょうか。実は、皆さんの相談相手といったところでしょうか。参加者が詰まったところ、工夫の仕方などを、参加者同士で相談して解決するといった場面も多々、見受けられました。

そんな参加者の作品は、もう売り物レベルですね。今回も大きなカゴなど、多様な作品が出来上がりました。

12月10日**ススキでミニほうきを作ろう**

センター昆虫広場にてオギとススキを採集しました。一人 100 本が目標です。今年は開花が遅くまだ綿毛の部分がたくさん残っていて、それを取り除くのに一苦勞。その作業に時間がかかってしまいました。

今回は 2 種類を作成。2 種類目は時間がかかるので自由参加としました。身近なもので掃除道具の作成。楽しんでいただけたでしょうか。

12月15日**米作り4・わらでリースを作ろう**

センターでは珍しい、平日開催の行事です。ワラを使い、植物系で飾りつけをする、きわめてエコなリース作り。地元の材料を使うので地産地消のイベントです。

竹ひごを芯として、そこにワラ縄をまいていきます。出来上がった輪に、ビナンカズラ、セイヨウヒイラギ、ワタ、タマアジサイ、マンリョウ、マツボックリ、ワラなどを飾りつけます。飾りつけを変えれば 1 年中使えそうですよ。参加者の皆さん、色々チャレンジしてみてください。

12月17日**米作り5・もちつきをしよう**

今年は例年になく感染性胃腸炎の発生が多い年となり、餅つきのプログラムも変更をしました。その大きな点が、丸餅を作らない、伸餅はビニール袋の中で作業する、大根おろしなどのからみ餅は作らない、です。

ちょっと寂しいですね。でも、参加者は手を消毒し、使い捨ての手袋をして、1 年に一度の餅つきを楽しんでくれたようです。つきたてのお餅は、やはり参加者有志が調理してくれたお雑煮でいただきました。

12月23日



米作り6・おかざりを作ろうA

正月飾りにもいろいろな種類があり、センターのある南房総地域では鳥居型と呼ぶ形も多く使われています。農家では母屋のほか、各種建物にもこのお飾りをつけています。

形は極めてシンプル、でも使うワラの量は意外に多いんですよ。220本使います。シンプルなだけにごまかしがききません。しっかりとわらスグりをし、ワラ束を中心のワラに縛り付けます。最後にダイダイ、ユズリハ、ウラジロをつけて完成です。上手にできたかな。

12月24日



米作り7・おかざりを作ろうB

今年最後の行事です。前日の鳥居型とは異なり、こちらはやや華やかな輪飾り型。形としてはこちらのほうがスーパーでも見かけるものに似ているでしょうか。

こちらは210本のワラを使います。初めて作られる方は、ワラの本数を数えてしっかり束ねていく作業が、そしてワラ束同士を束ねる作業が大変なことに気が付きます。

こちらは完成形の写真。でも最後の飾りつけは玄関に飾る12月30日までお預け。ウラジロなどは萎れてしまいますし、ダイダイも落ちてしまいますので。

☆行事内容やセンターの日常を、センター日誌 (<http://isumisato.exblog.jp/>) にてご覧いただけます。

お飾りを置く場所のお話

今年最後の行事「お飾りをつくろう」が無事終了後、地元ボランティアの方々とお茶を飲みながらのお話です。「今年のセンターの餅つきでは、流行病をさけて丸餅は作らなかった。」という話から話が広がりました。

うちは元旦の朝、丸餅を外に飾るのだが翌朝見ると無くなっている、カラスではないか、とのこと。イヤイヤ、それはアライグマではないか、いやタヌキじゃないか、と色々な意見が。あんな固いのをカラスが食べるか？都会ならネコかネズミに相場が決まっていそうですが、当地はちょっと違うようです。

「え、外にもお餅やお飾りを置くのですか？」と都会育ちの職員が尋ねると、うちではどこそこに飾るといって話に発展していきました。Aさんのお宅では、稲荷、井戸神、かまど(荒神様)、作業場、スノバ(作業場・収納場)、蔵の入口、車庫、仏壇、神棚、恵比寿大黒、床の間と、11か所あるとのこと。彼は地元農家30代の若手です。「え！そんなに…」と驚くと、うちはどこそこにも飾る、そこは飾らないなあ、など、色々な意見が出てきましたが、この地域の農家では10か所前後は当

たり前だということが判明しました。サラリーマンの家ではそこまでは、とっていたら地元で古くから続く家の職員の一人が、うちは・・・と数え始めたところ6か所あることが判明。世間が広いのか、知らなかった小生が知識不足だったのか。

話がさらに進んで、行事で作ったお飾りですが、「うちは玄関には飾らない」「うちは輪飾りを飾らない」とのこと。それではどこに飾るのかといえ、大きな鳥居型お飾りまたはしめ縄を神棚に飾るという意見です。ほかにも鳥居型を苗代に飾る方もいるとのこと。玄関ドアにお飾りを飾るのはクリスマスリースの影響ではないか、といった意見まで出るほど。また、当地ではごく最近まで輪飾りは無かったとのことでした。

飾り納め。お餅は鏡開きの1月11日で決まりです。これには地域差は無いようです。外に出してあったものは野生動物のお年玉になったようです。正月飾りは1月の7日に外して15日に燃やし、家の周りにその灰をまき、その上に小豆の煮汁もまくという農家もありました。そして小豆は食べる。世間は広い。

これからの行事案内

1月

(受付中)

●つるでかごを作ろう

9日(月) 9:30~15:30 定員 20名 小雨決行

山に入ってつるを取り、かご作りをします。
参加対象:高学年以上 ▲参加費 200円

持ち物:剪定バサミ、長靴、軍手
山に入れる服装、弁当



●米作り8・わらづと納豆を作ろう

21日(土) 9:30~12:30 定員 15名

対象:中学生以上 ▲参加費(500円)

自分でわらを編んで、わらづと納豆を作りまよう。

持ち物:植木バサミ、新聞紙、バスタオル、使い捨てカイロ、寒くない服装



●ススキでミニほうきを作ろう

22日(日) 9:30~12:00 定員 20名 雨天中止

▲参加費(300円)

ススキやオギの枯穂を使ってミニほうきを作りまよう。

持ち物:剪定バサミ、軍手、作業できる寒くない服装



●里山の鳥の観察

29日(日) 8:30~12:00 定員 20名 雨天中止

里山にはどんな鳥がいるでしょう?

観察に行きまよう。

場所:センター周辺 / 持ち物:寒くない服装



2月

(受付中)

●水辺の鳥の観察

11日(土) 8:30~12:00 定員 20名 雨天順延 12日

水辺にはどんな鳥がいるのでしょうか。

観察に行きまよう。

場所:堰や夷隅川河口周辺

持ち物:寒くない服装、観察道具



●そばうち体験

18日(土) 10:00~14:00 定員 18名

そばを自分で打って、皆で味わいまよう。 ▲参加費:1000円

参加対象:中学生以上

場所:現地集合(受付時にご案内しまよう)

持ち物:ボウル(30cm以上)、割烹着、頭巾、タオル
持ち帰り用容器



●冬の星座観察

25日(土) 17:30~19:00 定員 20名

冬の夜空の星座観察をしまよう。雨天プログラムあり。

持ち物:寒くない服装



3月

(受付中)

●トウキョウサンショウウオの卵のうを見つけよう

5日(日) 10:00~12:00 定員 20名 小雨決行

トウキョウサンショウウオの卵のうを探し、観察しまよう(卵のうや成体の採捕はできません)。

持ち物:長靴、寒くない汚れてもよい服装、雨具



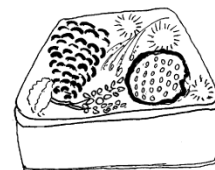
●花炭をつくろう

20日(月) 9:30~12:30 定員 20名 雨天中止

▲参加費:300円

いろいろなものを使って「花炭焼き」に挑戦しまよう。参加対象:中学生以上

持ち物:花炭材料(ハス、マツボックリなど)、軍手、うちわ、ふた付き空缶箱



ジビエ料理って何でしょう??

最近、ニュースなどでジビエ料理という言葉をよく耳にしまよう。ジビエって語源は何?と思われる方も多いのではないのでしょうか。

ジビエとはフランス語の gibier からきており、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉だそう。フランスでは、上流階級が楽しむ料理だったよう。

日本には日本ジビエ振興協議会という組織もあり、狩猟の対象となっている野生鳥獣は全てジビエとして定義されています。同協会によれば、シカ、イノシシ、野ウサギをはじめ、山鳩、真鴨、小鴨、尾長鴨、カルガモ、キジ、コジュケイ、カラス、タシギ等の鳥類や、ヌートリア、ハクビシンといった珍しい動物も含まれるよう。

ただ、私たちが日常的に買うスーパーなどの肉は、衛生管理された施設で飼育され、と畜場で解体・食肉処理されたものです。でもジビエはこれらとは違い、解体までに獣医師による病原微生物や寄生虫の検査が行われていないので、リスクの高い肉と言えます。

ということを書いている私も、先日イノシシの肉を猟師さんから分けてもらいました。そこで私は「よく加熱して食べる」ことを徹底してしまよう。牛のレアステーキは大好きですが、ジビエはしっかりと焼きます。十分な時間をかけて煮込むと、柔らかくて美味です。

千葉県をはじめ、全国で有害鳥獣による被害は相当なものでしょう。ボランティアで駆除をされている人たちの収入源となるためにも、もっと流通してもよいですね。



センターの生き物たち



ノゲシ/キク科

地面に張りつくように葉を放射状に広げている野草の姿を「ロゼット」といいます。茎を伸ばさずに中心部、葉の中にある芽を守り、寒い冬を越し春を待っています。この姿がみられるのは帰化植物などに多く、ロゼットの形状で植物を見分けることも冬の観察として楽しめます。ノゲシは葉の形、切口から乳液を出すことがケシに似ているため、その名がつき、大昔に渡来した史前帰化植物。春、夏、秋にも咲く本種は葉のフチにトゲがなく、オニノゲシには鋭いトゲがあります。他の植物に覆われることを嫌って裸地から裸地へと移動する「放浪植物」のひとつです。



アオジ/ホオジロ科

スズメ級の大きさと、当センターでは冬に林から出てきてススキやオギの枯草の中や草地で種子、昆虫などえさをついばむ姿をよく見かけます。「チッ、チッ」と一声ずつ区切ったような地鳴きをします。夏は本州中部以北の明るい山地でも暮らしています。頭部は墨緑色、背面は緑かかった褐色、胸から脇に黒い縦斑があります。尾は両側が白く、短めです。似ているノジコは、やや小型で背面に黄色みがあり、目の周りに細い白い輪があります。色彩の似ているビンズイは、尾を上下に振り足を交互に出して歩きます。

いすみ楊枝 —千葉県伝統工芸品—

センターでは、「いすみ楊枝」を県内外に広く紹介するため、毎月高木守人氏に実演をお願いしています。

日時 毎月第3日曜日(9:30~16:00)

場所 ネイチャーセンター

講師 高木守人氏

参加料 材料費など実費いただきます

内容 楊枝・花入れ・茶杓作り など

編集後記

当センターをご利用くださる皆様、ボランティアや講師としてご協力いただいている皆様、今年もよろしくお願ひいたします。

元旦におせち料理を食べる時、祝い箸を使いました。「両口箸」と言われる両方の先が細くなっているお箸です。新年の豊穰を願ひ、年神様と食事を共にするとの意味があります。

自然の恵みにも限りがあつて、「エコロジカル・フットプリント」の考え方では、日本人の平均的な暮らし方を世界中の人々がはじめたら、地球が約2.3個必要と算出されています。自然の恵みへの感謝と共に、自身の日々の暮らし方を見つめ直さねばと思ひつつ、黒豆や田作りなどの縁起の良いおせち料理をいただきました。 所長

行事への参加申し込み、お問い合わせは、電話(0470-86-5251)、メール(senta-sato@isumi-sato.com)、FAX(0470-86-5252)、または、直接センター事務室にお申し出下さい。定員のあるものについては、定員になり次第締め切らせていただきます。ご了承下さい。行事はネイチャーセンターに一度集合してから移動します。

*お申込み時は、参加者全員の氏名、住所、年齢、電話番号をご記載ください。携帯電話がある場合は併記を。

*メールやFAXでの申込みではセンターから返信が無い場合、送受信エラーを疑い、確認のお電話を下さい。

*行事申し込み後、都合によりキャンセルする場合は必ず早めにセンターまでご連絡下さい。

◆ ◆ ◆ 利用案内 ◆ ◆ ◆

休館日：毎週月曜日(月曜日が祝日の場合はその翌日)、12月29日~翌年1月3日

開館時間：9:00~16:30、入館料：無料

※当施設のご案内や解説などを希望される団体は、2週間前までにお申し込み下さい。