

御前山ビオトープ通信

平成20年11月15日

第22号

編集： NPO「美しい田園21」 清野



メール：denen21@hb.tp1.jp

ホームページ： 工事中

目次

- 1 古代米脱穀作業
- 2 第2回育成作業



御前山ビオトープでは11月12日に遠くは埼玉、千葉、東京などを含めて約50名が参加し、先月稲刈り・おだ掛けして天日乾燥されていた古代米の脱穀作業と冬場を前にしたビオトープ育成作業が行われました。

前日の天気予報では朝から雨とのことでしたが、地元の婦人会では張り切って郷土料理を手づくりしているとのこともあり、雨天でも決行と確認しました。我々の強い意志を解ってくれたのか、朝一番で天気を確認すると何とか持ちそうな気配です。

1 古代米脱穀作業

10時集合としていましたが、9時過ぎにはほとんどの人が来場していて、早速脱穀作業を始めました。黒米、赤米、緑米など混ざらないように順番で脱穀作業を進めました。今年は変化の激しい気象状況でしたが、ビオトープ米はなかなかの収穫でした。

古代米は茎が長く青いのでちょうど年末近く、注連縄用に持ち帰る人もいました。残った稲藁は肥料にす

脱穀作業



挨拶・説明



魚道の修理



るためにその場で燃やされましたが、寒い朝だったので暖をとる焚き火となり、焼き芋をしたいとの意見も出ました。次回は是非考えましょう。また、今回は初参加者が多かったのですが、10時集合できた者は、山中でだんだん道が細くなり心配になってきたときに狼煙が見えてほっとしたとの思わぬ感想もありました。

2 第2回育成作業

10時に全員が集合し、地元の松山集落区長、常陸大宮市役所から挨拶があり、続いて資料によりビオト



ているとすぐに汗をかくほどに温まってきました。

今回の特徴はゼネコンの皆さんのボランティア参加が多かったことです。取水口の開削工事や池中の葦の掘り返し、魚道の修復など機械を使わないかなり重労働の土木工事でしたが、さすが慣れている者が多かったのか、作業が大きく進展しました。

とにかく環境破壊と批判されることの多い土木業界ですが、守る側に立てば強力な力を発揮すると実感しました。

大勢でやると早いものです。一時間半程の作業で見違えるほどにきれいになりました。

昼食は、地元婦人会の皆さんが用意してくれていました。古代米のオニギリ、煮物、タケノコ、漬物、混ぜ御飯や珍しいむかご御飯などなど、ほとんどが地元産の食材を使った手料理が食べられないほど沢山並べられました。

それぞれ手作りした婦人の皆さんから料理の紹介もありました。

ープや注意事項などについて説明されました。

また今回は20名近い初参加者がいたことから、資料による説明だけでなく、ピオトープ内を一巡して現場で実物を観察しながら稀少植物や作業内容の案内、説明が行われました。

その後、作業分担に基づいてそれぞれ、山間部の「フタバアオイ」、「イヌショウマ」の周辺整備、池周辺の魚道、取水口開削、湿地の「アギナシ」、「タコノアシ」の周辺草刈などに分かれ、作業が始まりました。寒い一日でしたが、草茫々の現場で葛藤し



どれもこれも懐かしい故郷の味がし、清しい山中で汗をかいた後の料理は格別でした。

また、その場で、参加された皆さんからの挨拶と参加賞が手渡されました。

帰りには、遠くから来ていただいた御礼ということで、お土産に松山産の白菜、山芋、生姜、ダイコン、サトイモ、さつま芋なども沢山用意されており、持ち帰っていただきました。S氏からは古代米も配布していただきました。

特に参加者からは、山の中で汗をかくのは気持ち良かった。次回は家族と一緒に来たい。田舎料理がとてもおいしかった。お土産の地元野菜までもらって感激！など感想が寄せられました。寒い日にもかかわらず、楽しく心温まる一日となりました。

