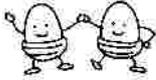


2004年4月号



もりんど

# 森人だより

Vol-14. 2004. 4. 18(SUN)



- 野草で天ぷらづくり -



春の穏やかな天候の中、竹林内の整理作業と合わせて「水沢の森」の野草を利用した「天ぷらづくり」に挑戦しました。加藤さんから食べられる野草の説明を受け1人当り5種類の野草を摘み、天ぷらにしました。

今回の竹林作業からチップパー(枝葉粉碎機)が登場しました。今までに間伐した竹をチップに粉碎して森の中の園路や土の部分に敷き詰めます。(竹のリサイクル利用です。)



赤い千々切



キラシク



切イ千々

(日時:4月18日(日)9時~11時30分、天候:晴れ、参加者:25名)



古くなった竹を細かくしてチップで粉碎して行きます。1時間程度の作業でブルーシートいっぱいになります。粉碎したチップは早速 竹林内の園路に敷き詰めました。(粉碎する竹や枝は、乾いたものを使用します。)

天ぷらにする食材は各人が水沢の森の野草を一人当たり5種類ずつ集めて行いました。比較的美味しかった物としてタンポポ、ヨモギ、カラシナ、ツワブキなどがあげられます。



池では、今年も沢山のオタマジャクシが孵りました。



☆今年度の「水沢森人の会」総会は4月29日(木)みどりの日に開催されます。