

山菜研修報告

日 時：2019年4月28日（日）
場 所：ときがわ「森林インストラクターの森」
天 候：晴れ
参加者：20名
報告者：三橋 敏



新緑まぶしい「仁志の森」

埼玉森林インストラクター会に初参加で、今年で7回目になる山菜研修会に参加させていただきました。この日は他にも行きたいイベントがあったのですが、山菜の天ぷらとそばと聞いて食欲には勝てずこちらを選びました。せせらぎホールに集合し、ときがわ町の柵平地区まで車に分乗し、きれいな沢を渡ったところに「森林インストラクターの森」があります。ときがわ町は杉・ヒノキが多いですが、この森は20年近くインストラクターの皆さんが整備されてきたということで、カツラなどの広葉樹や山つつじが植樹されて、新緑がまぶしい山でした。森に仕掛けたセンサーカメラで撮影した野生動物の写真なども事前に見せていただき、野生動物の多さにも驚かされました。

初めに30分くらい山菜を摘んできてと言われ、山菜の知識がないのでどうしていいかわからなかったのですが、とりあえずベテランそうな方の後をついて同じようなものを採取していきました。採集の後は、皆で集まって同定です。各自採ってきた山菜（雑草？）を同じ種類に仕分けし、紙皿の上においていきます。新人のお仕事ということで、高杉さんが同



定された山菜の名前を付箋に書く作業をしていきました。わらび、ぜんまい、タケノコ、タラの芽くらいしか知らない私にとっては、50種類以上の山菜を紹介され、山にはこんなに多くの植物があるのだなと実感させられました。同定って10種類くらい紹介するのかなと思っていたのですが、こんなにたくさんの種類を説明できる高杉さんの知識に驚きました。試験の時は樹種の特徴が一番苦手だったのですが、食べられる植物ということになると、今

後ぜひ覚えたいと意欲がわきました。食べられない植物や毒性のある植物についても丁寧に紹介していただきよかったですと思います。来年は図鑑を買って今回の復習と予習をしてから参加したいと思いました。

同定の説明の裏ではベテランの会員の皆さんが手際よく、山菜のお浸しや天ぷら、そばを調理してくださり、これも会員の手作りのウッドデッキの上で新緑を愛でながら天ぷらそばをいただきました。会員の皆さんが間伐材で栽培されたシイタケの天ぷらは絶品でした。沢で冷やしたノンアルビールまで出していただき、山菜を非常においしくいただきました。今回ご準備いただいた会員の皆さまどうもありがとうございました。



ゼンマイ



アオカラムシ



ヤマツツジ



ヤブタバコ



タチツボスミレ



カキドオシ