

根来山げんきの森倶楽部

令和3年2月作業日誌



今年2回目の定例活動は、倶楽部員みなでお餅つきをした後、大木の引き出し作業をしました。ぽかぽか陽気にも恵まれ、お腹いっぱい、力いっぱい！ 仲間の絆を改めて感じられる1日になりました。

活動日：令和3年2月21日 9:30～15:00 天気：晴れ 倶楽部員：60人

ヨモギとゴギョウどう違う？

今年は新型コロナウイルスの影響でイベントとしての旧正月の餅つき大会は中止で、活動日に倶楽部員のみ（約60名）で行うことになりました。恒例の七草粥もありません。ちょっと寂しいお餅つきとなってしまいましたが、ひと臼で5回、白、ヨモギ、ゴギョウ、ピーナッツ、クルミの5種類です。

「段取り8割」の言葉通り、前日の準備が良かったのでしょうか、本番の餅つきも配布もスムーズな流れで終始行われた印象です。配布されたパックの中の緑のお餅、ヨモギとゴギョウの違いはわかりましたか？ヨモギのほうは若干緑の色が薄くて斑な感じ、ゴギョウのほうは緑が濃くて均一に混ざった感じ。ヨモギのほうは繊維が多いということですかね。ゴギョウ入りのお餅って一般には出回ってないですよ。ゴギョウは春の七草ですが、ハハコグサ（母子草）のことで、昔むかしはゴギョウ餅が一般的だったそうです。いつの頃からか母と子を杵で叩くのは可哀そうだ、ということでヨモギに変わっていったのだそうです。個人的にはヨモギの香りが好きだし、植物繊維が多いほうがお通じにも良さそうなので、ヨモギに変わってよかったなと思います。お昼にはぜんざいが用意されていて、しかも奈良漬、沢庵、塩昆布も。お餅大好きな私は4個も食べちゃいました。つきたてのお餅は本当に美味しいですよ。来年は例年通り、にぎやかな餅つき大会が出来ることを祈ります。（岩田 禎子）



つきたてのお餅パワーで大木引っ張る

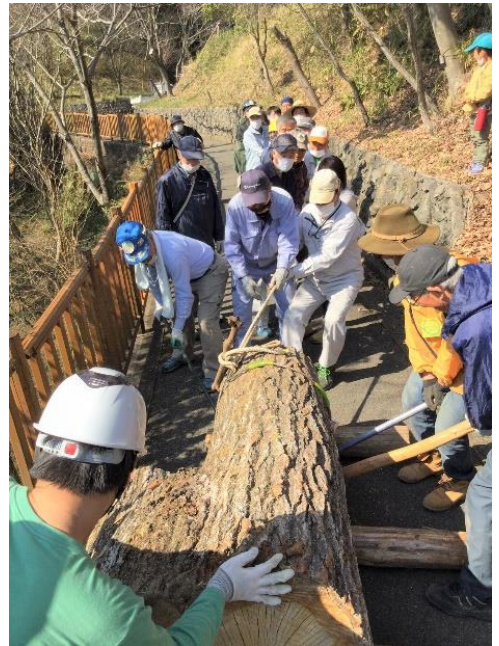
今回は、午前中にお餅つき、午後からは引き出し作業という工程でした。お餅はプレーンに加えて、クルミ、ヨモギ、ゴギョウ、ピーナッツの5種類のお餅を作り、お餅を丸める作業は女性や子どもさんも参加して皆で丸めました！私はと言うと、お餅をつく方に参加しました。お餅つきと言っても、ただ力いっぱいつくだけでなく、こねたり、潰したりといろいろ行程があるので、一筋縄ではいかないものです。お餅つきの中で特に重要なのが返し手で、熱々のお餅を返したり、リズムよく素早く水を入れたりしたり、なかなか慣れていないとできない作業です。返し手の器量によって、餅のできるスピードが全然違ってきます。お餅つきは返し手を極めてこそ一人前だと感じました。お米が炊けてから臼に移し、お米を潰しこねる最初の立ち上げの作業があるのですが、とにかくお餅を冷ましてはいけないうスピード勝負で、なかなか気をを使う大変な作業でした。そうした努力があり、ある程度お餅ができてからようやくお餅つき体験がはじまるのです。ここで



「私が小学生のときお餅つき体験をして、自分の力で完成

させたと思っていた餅が、実はほぼ出来上がった状態のお餅だったんだな」ということをふと思い出しました。少しショックを受けるとともに、自分も少しは成長したなと私事ながら実感しました。そして無事お餅をつき終わった後、お昼休憩にはできたてのお餅を使ったぜんざいをふるまってくださいました。つきたてでももちもちのお餅も美味しかったし、あずきの炊き具合も絶妙で、絶品のぜんざいでした！

お餅で腹ごしらえをした後、引き出し作業をしました。引き出す木がげんきの森のシンボルツリーと呼ばれていたくらい大きなコナラの木で、ナラ枯れのため切ってしまったそうです。2本あるうちの丸太の1本は、なんと人の力だけで運んでしまいました！どうやって運んだかという、コロと呼ばれる小さい丸太を下に敷き、木に巻いたロープをみんなで引っ張って、歩道からトラックの搬入ができる車道まで引き出しました。途中でカーブした道があり、そこで木が勢い余って柵側に転がってしまい、なんと柵を突き破って破壊してしまうという事件もありました。2本目の木はさすがに重すぎたため、人力に加えて、林内作業車も動員して、引っ張り上げました。終わった後、木の年輪を数えてみると、樹齢52



年ほどの木で、かつてのげんきの森の火災を乗り切った木であるということが分かりました。年輪の幅も広く、52年であれだけ成長したということは、よほど良い生育環境が整っていたと言えます。

今回の活動は倶楽部員限定でしたが、餅つき効果もあり、かなりの参加者がきてくれました！あれだけ大きなコナラの木を引けたのは、皆さんの力があってこそだと思います！今回は、餅つきとコナラの引き出し作業で全員が一丸となって取り組めたと思います！（池原 健）



みんなで成果を分かち合う

当倶楽部理事長夫妻のはからいで、つきたてのお餅入りのぜんざいを作ることになりました。じっくり小豆を茹でて、砂糖で甘みをつけ、少しの塩で味を調えます。ぜんざいづくりには、もち米を蒸す段取りをしてくれている女性陣が活躍してくれました。お餅つきの後は、美味しいぜんざいを食べてみんなでほっこりしました。

やっぱり寒い冬には温かい食事はうれしいものです。

毎月の豚汁づくりもそうですが、こうした食べ物づくりも、危険木を除去したり、歩道を修繕したり、草を刈ったり、炭を焼いたりと同じ立派なボランティア作業です。「歩道が明るくなったね」「道が歩きやすくなったね」「来園者に喜んでもらえる薪やクラフトができたね」「傷んでいた歩道の手すりがきれいになったね」「素敵なベンチやテーブルができたね」「今回もいい炭が焼けたね」「草刈りや剪定ですっきりしたね」などと同じように、食事づくりも「美味しい豚汁が食べられるね」と倶楽部員みんなでその成果を分かち合えるそんなボランティア作業なのです。ボランティア作業はその内容による優劣はありません。それぞれの倶楽部員が自分のできる範囲でできることを持ち寄った成果がげんきの森という森林公園なのだという当たり前のことを、時にはあらためて意識してみることも悪くないかと、そんな風なことを感じながら味わったぜんざいでした。（岡田 和久）

3月1日、バリアフリートレイル沿いのヤマザクラが1輪開きました。昨年より5日ほど早かったようです。サクラの仲間は「休眠打破」といって、厳しい寒さを経験しないと冬眠から目覚めません。今年は冬が寒かったのできちんと目覚めたのです。春は着実にやってきます。（岡田和久）