

浄法寺 森林事務所月記

岩手北部森林管理署HPでバックナンバー公開中！

編集・発行
岩手北部森林管理署
浄法寺森林事務所
二戸市浄法寺町
小池2-1
TEL0195-38-2033

如月 雪かき隊、真冬の山へ！

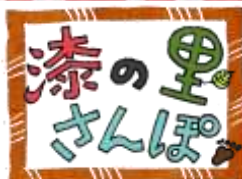


間近で撮影した写真は迫力満点！(右：ツキノワグマ、上：ニホンジカ)

こんにちは、福田です。今月は安比まで雪かきに行ってきました。スキー場を過ぎ、除雪終点の岩畑の湯から兄川方面へ向かいます。目的地は5、4キロ先にある、野生動物のセンサーカメラ設備がある小屋です。道中にスノーモービルでは通れない吹き溜まりがあるので、全行程かんじきを履いて歩きます！道は平坦ですが相手は自然、急いでも仕方ありません。氷点下のなか淡々と歩みを進め、2時間少々かけてようやく到着。一息ついてここから本題の屋根雪降ろしです。背丈以上の雪をかき分け、もう雪降ろしではなく掘り出し作業です。例年より硬い雪でしたが、力を合わせて作業完了。慣れないかんじきで股関節に痛みを感じながらも無事帰還し、達成感とともにいっそう団結した我々若手でした。



上：長い長い道のり…
中：小屋が見えない～
下：任務完了！！



北東北の冬には温かい汁物が欠かせません。赴任当初から浄法寺産漆100%の漆器が欲しかったのですが、はじめは値段を見て諦めていました。しかし結婚記念に思い切って揃いの汁椀を購入したところ、食に対する意識まで一変！何より口当たりの良さが最高です。マットな質感は使い込むと次第に光沢を帯び、経年変化が楽しめます。これらは値段で語れない価値があると思います。

お手入れが大変と思われるがちですが、私はあまり気にしません。何せ漆は自然界最強の塗膜で、何百回も熱湯を注がれる過酷な使用に耐えられるものですから。浄法寺の漆器は装飾を排した普段使いの器です。「毎日使うからこそ妥協無い品質のもの」そんな作り手の想いを感じます。

我家の漆器



→料理が映える朱色



【そば粉のガレット(手作り)】
南部地方はそば作りが盛んな地域ということで、今回はそば粉でガレット作りに挑戦！
生地はそば粉、水、塩、溶き卵を混ぜ合わせて1時間寝かせます。クレープのように薄くフライパンに伸ばしたら、ツナ、刻みネギ、薄切りタマネギ、とろけるチーズで円形に土手を作りながらトッピング。塩胡椒で味を整えて、卵を中心に割り入れます。四角くなるように端を折り返したら出来上がり！和風のトッピングがそばの風味にぴったりで、モチモチとした食感です。簡単だし、また作ろつと。



森林のスポットライト

昨年6月、植付現場の土の中から干からびたセミの幼虫が出てきました。ん？右目から何か伸びています。お！これは「冬虫夏草」だ！昆虫に寄生する菌類で、冬に土に潜り込んだ幼虫に感染し、春になるとその養分を利用して菌糸が成長、夏には地上まで伸びるそうです。SF映画でよくある、見た目は人間(虫)だけど、その中身は寄生したエイリアン(真菌)だった！というアレです。蛾やハチ、トンボなどの幼虫に寄生する約300種が確認されています。中国で漢方生薬に利用されているものは大変高価だとか。

伸びる菌糸。口の部分がヒョロヒョロしている。

