

炭焼き体験!

DAIGO エコロジー村

11月4日(水曜日)、高尾山国有林の日影沢自然体験学習施設において、明星大学環境生態系学科(吉澤秀治教授)の50名、教職員5名、DAIGO エコロジー村スタッフ8名の総勢60数名が参加して『炭焼・野外活動体験』を開催しました。この取組は、平成20年度からDAIGO エコロジー村と親交が深い吉澤秀治教授の依頼を受け実施しています。

体験内容は、炭焼活動をメインとしながらも、東日本大震災を経験したのものとして、サバイバルをもう一つのコンセプトに掲げ、伐採した竹から食器や箸を作り飯盒炊飯を行う科目も同時に行われます。また、昨年度から体験場所として高尾山日影沢を選びましたが、ここは植生の宝庫であり、自然環境観察も活動内容に加えています。

学生は本年度入学の1年生が対象ですが、どちらかと言えば都会っ子が多く、山作業な



【自然観察学習】

どの経験者はほとんどいません。飯盒炊飯もいわゆるBBQ程度の経験であり、現地で自らコメをときご飯を炊くという経験もなかったのですが、逆に彼らには新鮮な活動となったようです。

炭焼体験については、施設のドラム缶窯が改修された新しい窯であり、「初焼」という貴重な体験にもなりました。学生は大きく2グループに分かれ、炭焼体験と自然環境観察をそれぞれ交代で行いました



【竹割体験】

が、ちょうど間伐の森林整備事業が周辺で実施されており、管轄の東京神奈川森林管理署高尾森林

事務所にもお願いし、なかなか見られない森林作業の見学も出来ました。

今回焼く竹の炭材は、事前に学生が日野市にある竹林の間伐作業を行ったときに切り出した間伐材を使用しました。竹はドラム缶の長さに合わせノコで80cmに切りそろえ、竹割器を使って板状にしました。竹割器を見るのも使うのも学生全員初めての体験でしたが、慣れて来ると竹割そのものが面白く感じたようです。窯は今回改修で新調されたもので、スタッフも初めて使用したのですが、構造は依然と変わらないものの、炭化温度や燃焼、排煙状況などについては、学生からの質問に答える形ではあったものの、ともに「考える」というスタイルが出来たことは新鮮でした。



【飯盒炊飯】

また、飯盒炊飯も、飯盒を使うことが初めての学生が多かったのですが、米とき、水分調整、火加減などをスタッフから指導を受け、何とかお昼ご飯を食べることが出来ました。ご飯の炊きあがりには固いものややわらかいものなどありましたが、やはり自分たちで行動して食べる食事はおいしく格別のようでした。一行は、大学から大型バスでの来場でしたが、4時間という短い時間にも関わらず、中味の濃い体験を満喫しました。



【みんなで記念撮影】

文章・写真

NPO 法人日本エコクラブ
DAIGO エコロジー村
理事兼助役 川口 武文