

浄法寺 木林事務所 月記

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

平成二十五年皐月



こんにちは、森林官の福田です。新緑の季節となり山仕事もいよいよ本格始動。今月下旬からが植林作業が始まりました。今年度浄法寺地区では約29ヘクタールの植付を行います。地形や標高など現地に合わせて最適な樹種を選びますが、苗木は種苗生産者さんから供給されるものを使用します。さてここで問題です！国有林で使用する苗木は発芽して何年目のものでしょうか？え、

1年目じゃないのって？…答えはスギなら3年目、カラマツなら2年目です。ではそれまでどうやって育てられるかというところ…種苗生産者さんの畑で育ちます。つまり「畑生まれ山育ち」なのです！またその種子は厳しい実証試験で選抜された、遺伝的に優れた品種が使われています。植付の作業は単純ですが、苗木が山に運ばれてくるまでに、実に多くの技術と研究の成果が詰まっています！そう思うと自然に苗木の扱いは丁寧になりますよね。根が乾燥しないように扱い、最後に苗木の周囲を静かに踏みつけ、根と土が密着させることが肝心です。私も学生時代の実習では、しっかりと定着させないで傍らから先生にスポスポ



抜かれ、何度もやり直しました思い出があります（泣）。皆さんも植樹の機会がありましたら、そんな小さな一本が集まって「森」になることを思い出してみてくださいね。

漆の里さんぽ

今回は国有林のウルシについてご紹介いたします。浄法寺地区の国有林には約68ヘクタールのウルシ林があります。全部分割利用制度*を利用した林です。これは全国でも非常に珍しい利用例で、漆の里ならではの場所です。そのウルシ林造林者も地元のみならず、関東地方や石川県輪島市の漆工関連企業など計6団体にのびります。皆さん「国産のウルシ林を自ら育て、良質の漆を使ってみたい」「日本の漆文化を木から支えたい」という強い熱意を持っている方々です。例えば先日、地元の漆掻き職人さんで運営している、浄法寺生漆生産部分林組合の林で収穫調査を行いました。6月の採取開始に向け、どの職人さんも採取する木を入念に見定めているのが印象的でした。来月は「そもそもウルシってどんな木？」をお送りします。

*分収造林制度：造林者（国以外の者）が契約に基づき、国有林の土地に造林し、成林後に立木（りゆうぼく）を販売、その収益を双方で分配する仕組みのこと。

山シカ美



新芽にしてみれば、天て食べだか美味！

林のスポットライト

今春は例年より遅い雪解けでしたが、GW明けは湿地帯や林床に花々が見られるようになりました。写真はヒバリ沢にあるミズバショウの大群落です。ひとつそりとした奥地ですが、一枚の写真に収まりきれない規模で、そこだけ別世界でした。ほかにもスプリング・エフェメラル（春の妖精）として知られるカタクリには蜂が蜜集めに訪れたり、あちこちで野鳥のさえずりが聞こえてくるようになりました。山菜もコゴミ、ボナ、タラノメ、シドケ、コシアブラ、ワラビ、ゼンマイ、ヒメタケ…の順に見られるようになり、山を歩く楽しみが増えてきましたね。稲庭岳はいよいよ26日に山開きです。登山の際にはくれぐれも遭難したり、クマに遭ったりしないようご注意ください。



浄法寺 うまいもん

「小山田ミナさんの手作り豆腐」

天台の湯から稲庭岳に向かう途中、溪流の音が響く人里離れた一軒屋に、元気なおばあちゃんが暮らしています。小山田ミナさんが自分の畑で作った大豆と、稲庭岳の豊かな湧き水で作ったお豆腐屋さんをはじめて四六年。写真の石臼でひくことが大豆の風味を残すことになり、美味しさの秘訣になるのだとか。ほかにもお味噌、凍り豆腐、乾し餅なども全て手作り。親しみやすいお人柄に惹かれ、県外から繰り返し訪れる方もたくさんいらっしゃいます。木綿豆腐に近い食感で、私は美味しさそのまま湯豆腐で味わうのが一番好きです。少し食べたただけでお腹と何より心が満足するのは、作った人の気持ちが入っているからでしょうか。

【食べられるお店】小山田豆腐店（天台の湯を過ぎて暫く進むと右手に看板アリ）

