

只見町ブナセンターだより



豪雨災害から3カ月が経過

7月末の新潟・福島豪雨災害から3カ月が経過しました。土砂災害の影響で不通となっていた国道も、田子倉方面を除いて通行止めが解除されました(一部迂回路あり)。避難所も閉鎖し、二次避難の数名の方々が仮設住宅の完成を待っている状況です。現在は農地や林道の被害状況が調査されています。こうした困難の中、只見町ブナセンターも只見の自然環境の大切さを、町内外に発信し、活動を続けています。

只見町ブナセンターでは9月、10月とブナセンター講座、自然観察会、料理教室などを開催しました。その活動報告をまとめます。

【ブナセンター講座】

●第12回ブナセンター講座「世界のブナ林・只見のブナ林」 講師：福島 司さん（東京農工大学大学院教授）

9月11日(日)に、ただみ・ブナと川のミュージアムのセミナー室において、第12回ブナセンター講座「世界のブナ林・只見のブナ林」を開催しました。講師は東京農工大学大学院教授の福島司さん。受講者は24名。

「世界には海洋、乾燥地、高山に遮られながら、中緯度地方に12種のブナの仲間が分布しています。ヨーロッパの森林ではブナ・ナラが主要な構成樹種で、中でも、ブナが貴重とされ、ブナ林はよく利用されています。たとえば子供のころから、サマースクールなどで、森の仕組みやその大切さを教えられます」と話す福島さん。そして森林との身近な生活ができているとのこと。その他、アジア、北米、中東各地のブナ林についても、詳しく説明がありました。



町内をはじめ埼玉県や郡山市からの参加も



世界のブナ林を調査・研究してきた福島先生

次に、ブナ林の保護の必要性、日本の植生分布、日本のブナ属2種(ブナ・イヌブナ)の性質と分布の特徴。日本のブナの利用と伐採の歴史、ブナ林更新の困難性、についてお話され、日本のブナ林については、九州から北海道渡島半島まで、各地のブナ林をスライドで紹介。気候や地形によってブナ林の姿にも様々な特徴があることが分かりました。

ブナは贅沢な樹木で土壌条件の良い場所に生育する

その中でも只見町のブナは、ずっと伸びていて、とても美しい、ブナは贅沢な樹木で土壌条件の良い場所に生育する。只見のブナ林は雪食地形の下部に位置し、他の所にはない特徴を持つ。大事にして保護してほしいとのことです。

質問コーナーでは、ブナの実の豊凶は世界のブナ林でも見られるが、その変動には地域性が見られることや、日本のブナ林は、ヨーロッパのブナ林に比べ、構成樹木の種類が多いため、種多様性が高いことなどを、説明していただきました。

只見のブナ林は貴重な存在

福島さんは、最後に「只見町の皆さんにとって、ブナは普通の木で、珍しくはないかもしれないが、ちょっとここから離れて見てみると只見のブナ林は大変貴重な存在です。雪食地形とブナの関係、色々な生き物がいること。ブナは伐って使うだけのものではなく、別の見方をするとブナの大切さはたくさんあります。そして只見にはそれを誇れるだけの自然環境があります。今後、それをどのように利活用していくのか、皆さんも関心を持って考えてほしい。色々な地域文化の根源である只見町のブナ林を、さらに探求してみるのも、よいのではないのでしょうか」とお話しされました。

●第13回ブナセンター講座 「只見の自然を食べる」 講師：平出 美穂子さん（郡山女子大学准教授）

10月30日(日)、ただみ・ブナと川のミュージアムにて、第13回ブナセンター講座「只見の自然を食べる」を開催しました。受講者は23名。

講師は郡山女子大学家政学部食物栄養学科准教授の平出美穂子さん。平出さんは管理栄養士でもあり、福島県の第一人者で、その著書に『会津の郷土料理』『こづゆ』『そば丸ごと百珍』（歴史春秋社刊）などがあります。

只見町は長寿の町

福島県只見町の平均寿命は県内でもっとも長く、全国でも上位。

福島県では、会津地方、特に山間部のほうが浜通り地方より平均寿命が長く、特に山の恵み、川の恵みに触れ合う機会が多い地域は、長生きの傾向があるようです。

県内で最も山菜や野菜の摂取が多い地方は、会津地方なので、只見町が長寿の町なのは、うなづけます。只見の食生活や生活習慣を調べると、長生きの秘訣が分かるかもしれない。自然食の良さを、伝えていってほしいものです。



受講者の中には栄養士さんや、先生の元教え子のかたも



只見の森林には自然の恵みがいっぱい

ブナ林と川からの恵みの自然食は栄養が豊富

その後、四季に分けて、ブナ林と川からの恵みの、自然食の紹介をしてくださいました。自然食の栄養素を分析すると、現在の食生活で不足している、カルシウム・鉄分・ビタミン類が豊富で、現在取りすぎている、たんぱく質・脂肪は適量であり、さらに只見のブナ林で採れるマイタケには、ビタミン B2、フキにはカルシウム、よもぎには鉄が多く含まれていることや、目に良いといわれるアントシアニンは、ナツハゼに多く含まれていて、その量はブルーベリーの5倍近いことなど、例をあげて、説明をしてくださいました。

次に奥会津の食文化についても、縄文時代～江戸時代、そして現代まで、復元例などを交えてスライドで紹介した後、只見に残る巻物文化や、小笠原流礼法についての説明がありました。そして再現された巡見使へのご馳走などの例を見ると、その当時のおもてなしのご馳走に、山菜がふんだんに使われていたことなどが伺えます。

そして、最後に「この只見でしか味わうことができない、自然の恵みがあります。たとえば、小学校に自然学科などを設け、ここでしかできない教育をしてほしい。子供達に奥会津の尊い文化を継承してほしい」とお話されました。



只見にファンも多い平出美穂子さん

【その他の講座】

●「からだに合った薬草の使い方」

講師：貝津 好孝さん(薬草研究者・管理薬剤師)

9月23日(祝)開催。只見の自然に学ぶ会主催。ただみ・ブナと川のミュージアム セミナー室。参加者は28名。貝津さんは持参した多くの薬草を手に取りながら、薬草の採集法と薬用部位、調整法、煎じ方、利用法などを説明しました。参加者は日ごろ目にしている、身近な物に意外な薬効があることを知り、勉強になりました。

●「只見にみられるあがりこ林の成り立ち」

講師：只見町ブナセンター・鈴木 和次郎館長

10月22日(土)ただみ・ブナと川のミュージアムにて、第5回只見の自然案内人ガイドの会の研修会を開催。参加者は18名。



【自然観察会】

●「太田川源流のブナ林と木地師集落跡を訪ねて」

9月10日(土)、「ブナ林と木地師集落跡を訪れる」自然観察会が開催されました。午前10時に森林の分校「ふざわ」に集合。参加者は23名で、遠方からは埼玉県や白河市・相馬市などからも集まりました。



森林の分校ふざわからは、布沢の林道を今回の災害で起きた土砂崩れがあった場所まで移動、そこで車を降り、林道を歩きました。途中、きれいなブナの二次林、天然林を見ることができました。参加者からは樹木や花の名前など色々な質問が飛び交っていました。

1 時間半程歩き、木地師集落跡に到着、布沢の飯塚恒夫さんからお話を聞き、菅家一郎さんの案内で集落跡を見学しました。



郷土史に詳しい布沢の飯塚恒夫さんから木地師の生活や集落の歴史についてのお話を聞きました。



集落の屋敷跡



愛らしい姿の仏様

集落跡の木地師の墓地には、たくさんのお墓が残っていて、その中には、愛らしい姿の仏様が彫られているものもあり、その彫刻の技術にも感銘を受けました。



【布沢大田木地師集落跡】

江戸時代中頃から後期にかけて 50~60 年間、この地に暮らしていた木地師たちの集落跡。昭和 59 年只見町史跡に指定された。

木地師とは、轆轤(ろくろ)という道具を用いて、椀や盆等の素地を作る、特殊な工人のことで、山地に居住しながら原料である樹木を伐採し、良材が尽きると他所に移り住むという風習を持っていた。



巨樹が多く残るブナ林

そして田沢川を横切り、ブナ林へ入り、鈴木館長によるブナ林についての講義がありました。巨樹も多くとても素晴らしいブナ林でした。また訪れたいという思いを残し、ブナ林を後にしました。

今回の観察会では自然の動植物の観察のみでなく、只見町の歴史の中で、人々と自然との関りを今に伝える木地師集落跡を、見学することで、より一層、只見の自然の豊かさを感じました。

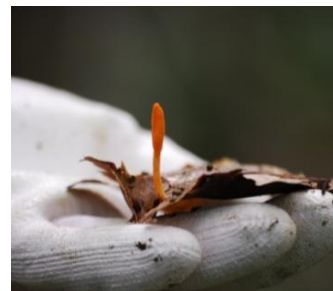
【その他の自然観察会】

「只見の冬虫夏草を探そう!」

講師：貝津 好孝氏(薬草研究家・管理薬剤師)

9月24日(土) 蒲生地区

只見の自然に学ぶ会主催で自然観察会を開催。参加者は 20 名。ギベルラタケ・カヤドリナガミツブタケ・カメムシタケ・アワフキムシタケなどを採集。学ぶ会の方が標本にしてブナセンターに寄付をしてくださいました。ミュージアムに展示してありますので、ぜひご覧ください。



サナギタケ

「真奈川のあがりことかじこ焼き」

講師：只見町ブナセンター 鈴木 和次郎館長

9月24日(土) 蒲生地区 真奈川

第4回只見の自然案内人ガイドの会研修会、上記の「冬虫夏草を探そう!」と同時開催。

「黒沢のコナラのあがりこと落ち葉観察会」

講師：只見町ブナセンター・鈴木 和次郎館長

10月23日(日) 黒沢前平(柴倉山山麓部)

第6回只見の自然案内人ガイドの会研修会、参加者 14 名。



黒沢のコナラのあがりこ



落ち葉の観察

いずれも只見町ブナセンター共催で開催しました。ガイドの会会員のほかに、一般の方々も参加して、冬虫夏草を探したり、落ち葉を拾ったり、熱心に勉強されていました。

【料理教室】

●笹巻き作り：講師 本名ムツさん・目黒レイさん

10月8日から開催中の特別展示「只見の自然を食べる」に伴い、只見の自然の食材を使った料理教室を開催しました。

第1回目は10月15日(土)「笹巻き作り」。講師は只見の郷土料理に詳しい、本名ムツさん(黒谷地区)と目黒レイさん(只見地区)。参加者は14名。スタッフ合わせて19名で笹巻きを作り、茹でたての笹巻きを試食しました。

ムツさんが用意してくれた笹(チマキザサ)の葉を2枚使い、前日の夕方からふやかしておいたもち米を入れて包み、イ草で縛ります。そして包んだ笹巻きを1時間ほど茹でます。各家庭で多少の違いはあるものの、笹の葉の重ね方、イ草の縛り方など、昔からの知恵が生きています。昔から作られている伝統料理の笹巻きを子供達に伝え、残していきたいですね。



笹の持ち方から教わりました。みんな真剣な表情



参加してくれた子供達も、上手に包んでくれました。



できあがりです



茹でたての笹巻きを試食

【特別展示】

● 「只見の自然を食べる」

開催中～11月30日(水)

只見の豊かな自然は、この地域に生きた人々に多くの恩恵をもたらし、その生活を支えてきました。

今回の企画展は只見の自然産物とその採取、そして保存技術、料理法などの一部を紹介し、改めて、この自然とそれに根差した地域の生活文化・歴史を再確認し、次の世代に引き継ぐ機会にするとともに、多くの方々に広く紹介していきます。



【特別展示】

● 「森のイラスト原画展」

12月3日(土)～平成24年3月25日(日)

～国有林職員・平田美紗子さん(静岡森林管理署)の描く森林と自然～

● 【第14回ブナセンター講座】「森と生き物を描く」

講師：平田美紗子さん(静岡森林管理署)

日時：平成23年12月11日(日) 予定

【お知らせ】ただみ・ブナと川のミュージアムは、冬季も開館しています。

ただみ・ブナと川のミュージアム

開館時間：午前9時～午後5時

(最終受付は午後4時まで)

休館日：火曜日(祝祭日の場合は翌平日)

入館料：高校生以上300円、小中学生200円

未就学児無料、20人以上は団体割引



〒968-0421

福島県南会津郡只見町大字只見字町下2590番地

「ただみ・ブナと川のミュージアム」内

web サイト ● <http://www.tadami-buna.jp>

E-mail ● info-buna@amail.plala.or.jp



Tel 0241 (72) 8355 fax 0241 (72) 8356