



さとのかぜ

No.182号

千葉県いすみ環境と文化のさと

2013年1月4日発行

編集・発行 千葉県いすみ環境と文化のさとセンター
指定管理者 (一財) 千葉県環境財団
〒298-0111 千葉県いすみ市万木 2050 番地
TEL 0470-86-5251 FAX 0470-86-5252
URL <http://www.isumi-sato.com/>



謹賀新年

2013

あけましておめでとうございます。

本年も「千葉県いすみ環境と文化のさと」を宜しくお願い申し上げます。

伊勢海老は、美味で正月や慶事の料理に供され(広辞苑)、雄渾(ゆうこん)な姿と色が正月の賀宴にふさわしく、昔から祝膳を飾る海の幸として珍重されてきました(俳句歳時記)。貝、ゴカイ、エビ・カニ類などを食べ、夜行性なのでエビ網は早朝にあげられます。

大原漁港では、日本で一、二の量の伊勢海老が水揚げされています。刺身やゆでて食しますが、とてもおいしい地元漁師の味に伊勢海老汁があります。

伊勢海老の跳ねて秤目定まらず 青木秀穂

センターの畑(収穫体験用野菜の生長)

センターの畑では、収穫体験用の野菜としてサツマイモ、食用ナバナ、ソラマメを栽培しています。サツマイモは、センター年間行事の中にイベント(いも掘り・焼きいも作り体験、草木染め体験)として組み込まれており、収穫日は決まっています。しかし、ナバナ、ソラマメは天候の具合で収穫日が早まったり遅れたりするため収穫日は決めていません。収穫時期が近づいた時点でブログやセンター内の掲示板でお知らせするようにしています。

まず、サツマイモですが、これはすでに収穫は終わっています。5月に畝作り、マルチ張り、苗の植え付け(紅あずま→いも掘り・焼きいも用、紫いも→草木染め体験材料用)を行いました。6月の台風による強風で蔓が折れたり、夏の日照りで葉が赤茶けたりしましたが、何とか収穫にこぎつけました。センターのたんぼまわり、昆虫広場、デイキャンプ場まわりでは、イノシシによる掘り起こしが頻繁に見られ、いつ畑にやって来るか心配していましたが、畑まわりに来てもイモ畑には入らなかったのが助かりました。入られたら掘り起こしと食害でイベントは中止となったかも？



イベントには大人、子ども合わせて31名の参加がありました。蔓切り、マルチはがし、いも掘りと一連の作業を体験していただきました。大人も童心にかえり子ども達と一緒にワイワイ、ガヤガヤ収穫を楽しんでいました。掘ったイモは、もみ殻燻炭の中で焼きイモ作りです。アルミ箔で包んで焼いたのと、包まないで焼いたのとどちらが美味しいか試していた方もいらっしゃいました。参加者の皆様は、掘ったイモと焼きイモのお土産を持ってのお帰りとなりました。



次は食用ナバナです。サツマイモを掘った後の畑に10月初めに種蒔きをしました。サツマイモはイノシシの食害にあうといけなないので、柵で囲ってイノシシの侵入を防ぐようにしましたが、ナバナは食べないだろうと柵の前面を開けておいたところ、10月中頃見事に掘り起こしにあいました。たぶん、掘り残したイモを探したのだと思います。甘く見ていました、急遽前面を柵で覆い、掘り起こされた部分に追い蒔きをしました。



昨年の収穫体験が好評だったそら豆、ことしは作付面積を増やしました。今のところ順調に育っています。去年は北風と降雪で枯れてしまった株もありました。今年の天候はどうなるか分かりませんが、根元にもみ殻を敷き防寒対策をしたので、寒くても耐え忍び春にはぐっと生長してくれるものと信じています。



農機具類今昔物語 その壱

時代の移り変わりに伴って、昔の農具と、今日の農機具とを、比較すると想像もできないほどの進歩がみられます。明治、大正時代の農具は人力または畜力を利用した農機具だけでした。

当センターには地元の方から寄贈された、貴重な人力による昔の農具が展示されています。その内の何点かについてご紹介します。

①藁（わら）打ち機

藁打ち機は、藁を打つための機械です。



溝の入ったローラーについたハンドルを手で回し、ローラーの間に藁を通すようになっています。藁を打つ（つぶす）と全体が柔らかくなり、細工しやすく、また丈夫になるという利点があります。バネを強く締めると軟らかくなり、加えて打つ回数を増やすことにより軟らかくなります。

藁の利用は、主には以下のとおりです。

- ・荒縄：物をまとめる
- ・俵、せんだわら：袋として使用
- ・むしろ：敷物
- ・藁草履：履き物

せんだわらとは、俵のフタで、センターにも展示してあります。むしろは、米や豆などを広げ、乾燥させるのにもよく使われます。

荒縄（特に細縄）や藁草履は藁を特に軟らかくする必要がありますがあり、せんだわらは軽くつぶして作品に仕上げます。わら細工は最初の段階でそれぞれの



木槌でたたき、てみ(手箕)で飛ばす。発明前は手作業の時代がとても長く続きました。

目的によりわらの硬さを調整する必要があります。

センターの藁打ち機はローラーに溝がありますが、より古いものは溝がありません。今でも現役で、センターで藁を使って行う行事では、必要不可欠で貴重な戦力であります。



②唐箕（とうみ）

唐箕は風の力で穀物を良い実（一番ともいう）と悪い実（二番ともいう）とゴミにより分ける機械です。その仕組みは、円形の胴の中の4枚の羽板を、②のハンドルで手動で回転させて風を起こします（写真②）。

上部の受け入口（写真①）から落ちる穀物に横から風を当ててゴミを吹き飛ばします。写真③の部分は裏にもあり、穀物の重さによって分かれて選別されて出てきます。軽い殻は前方の出口（写真④）から出てきます。一番の出口（写真③）の広さの方が二番の出口（写真③の裏側）より1.3倍ほどあります。



唐箕は米（もみ）、大麦、小麦、ソバ、大豆など多くの穀物の選別に使用されました。もみや麦、ソバなどは実が重いため回転数をあげて選別をします。最初に大きなゴミを取り除き、受け入口に投入します。受け入口には一度に1斗（約18リットル）程入れることができます。二番の出口に出た穀物も、2回から3回ほど選別にかけてます。その後は製粉して、ソバやうどんといった加工品となり農家の食卓にあがりました。大豆は味噌作りの原料として活用され、ほとんどの農家が自家製の味噌を作っていました。

■夷隅川流域よもやま話—その11・海の話②—

・外房の海産物と漁法の歴史

古代の奈良では外房の興津（木簡では置津）からアワビを運んだ記録（木簡）が発見されており、アワビを介した都との関係の証拠になっています。太東和泉浦から岩舟の間で採れる干しアワビは、東鮑（アズマアワビ）と言われ高級品として認められていました。江戸、明治の時代には干鮑は中国・清国向けの輸出品にもなっていました。

江戸時代、外房地域は消費地である江戸に生鮮魚類を届けるには当時の交通事情からすると離れすぎていたため、内房地域がそれを扱い、自然、日持ちのする加工品である干鰯（ほしか）、メ粕（しめかす）などの生産を分担していました。

干鰯とは、油を搾ったイワシ・ニシンを干したもので、江戸時代、明治時代に乾燥肥料として使われました。メ粕とは、釜でゆでて魚油（ぎょゆ）を搾ったかすで、同じく肥料飼料に使われました。ちなみに魚油は灯火用油として使われました。共にお金を払って購入する肥料なので金肥といわれます。江戸時代前期には九州四国産、中期には東国（茨城や房総）産、幕末には北海道産が多く生産されていました。

江戸末期から明治の初めにかけては、現いすみ市の海岸にあたる南総四ヶ浦（和泉浦、江場土浦、日在浦、塩田浦）の地引網は盛んに行われていたといえます。夷隅浦産は、筵（むしろ）干しなので、九十九里産よりも上等品ということで知られていました。むしろを広げた上で干したため、砂つきの少ない商品だったのです。九十九里産は大漁の時に人手が足りなくなるので、手間を省いてイワシを砂上に広げ、熊手で日に4回かき混ぜて晴天時は四、五日干して俵に詰めていたといえます。明治12年の統計では、干鰯について千葉県は日本全国の4割を生産しており、夷隅郡はそのうちの6割強を生産していました。また、鰹節も千葉県産は全国の2割を生産し、大原産は優良と評され、夷隅郡は千葉県の35%を生産していました。

いすみ市にあるいくつかのお寺の本堂（眺洋寺、清水寺など）には、多くの奉納絵馬が掛

けられていて身近に見ることができます。活気があったイワシ漁の地引網漁のようすを取り上げた板絵が多く見られます。

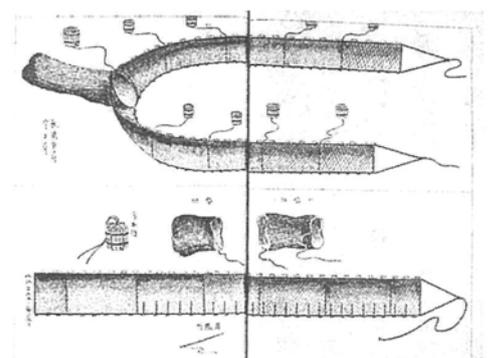
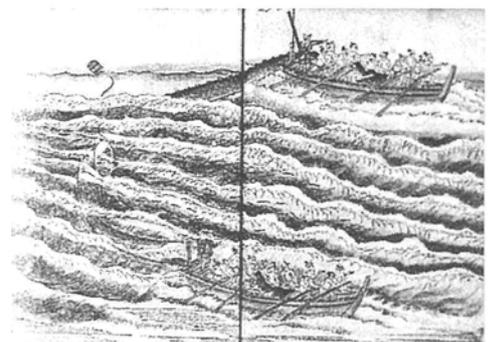


眺洋寺の板絵

歴史的には、九十九里のイワシ漁は、16世紀半ば紀州（和歌山県）の漁師が九十九里の南白亀浦（ナバキウラ、現白子町）に漂着して、「地引網」の技術を伝えたといわれています。江戸時代には出稼ぎで紀州の漁師が盛んにやってきていたといい、房総に定着した漁師も少なからずいたもようです。先祖は紀州から来たという人が房総にいる理由です。この漁法は、17世紀中ごろの寛文年間には外房一帯にひろがったといわれ、江戸末期には30統のグループがあったようです。

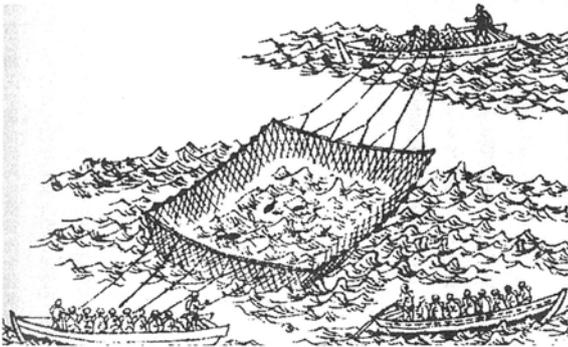
地引網漁は、はじめ二艘の船で網を張っていきますが最後に陸に引き揚げるので沖合約2kmまでと範囲が限られます。

八手網（ハチダアミ）漁は、二艘の船で浮子（うき）のついた網を流し、魚群を取り込む漁で、船上に収穫する



地引網図

漁法です。船が3艘必要です。岩礁地帯でも網を破損せずに漁をできるという利点がありました。九十九里浜や砂地のある浜では地引網漁、九十九里以南の岩礁地帯になると八手網漁が用いられたようで、その地域の八手網漁のほうが資金を提供した問屋からすると出荷が安定して資金回収率が高かったので「本場」と呼んで重視したといえます。イワシの漁法としては、八手網漁と地引網漁の二つが主なもので、共に漁夫が数十人は必要で、さらに地引網漁では、長い網と陸に多くの引子を必要としました。それらの漁法には大小さまざまな規模があり、明治の中ごろに改良揚繰(アグリ)網漁が出現するまではイワシ漁といえばこの漁法でした。



八手網図

イワシ漁は宝暦年間(1751~64)、寛政年間(1789~1801)には不漁が続いた時期がありました。一方、文化文政(1804~30)年間はイワシが豊漁でした。9~11月にはサンマ漁も行われるようになりました。棒受網(ぼううけあみ)という小規模な形態の漁でイワシを捕るものが現れたり、銚や延縄による異なる魚種を狙う漁法との漁場の調整、近くから他の魚場に入ってくる廻り船、夜間の操業など、より多くの収穫を求める漁師同士がぶつかることが増え、漁場・漁期・漁法などさまざまなルール作りが必要になっていきます。

改良揚繰網漁は、揚繰網に巾着網を折衷して付けたもので、沖合で自由に操業できて漁夫も少なく済むという利点がありました。明治中期以降は、関東沿岸ではこの漁法が中心となりました。さらに大正時代になると機械の動力が船に用いられて、機械漁船となり、今日の「巻網(まきあみ)」という漁法になります。

缶詰は、日本では明治3年に製造技術が伝えられて試作品が作られました。イワシは鮮

魚として食べられていたので、すぐには缶詰としては商品になりにくかったのですが、日清戦争を契機としてブリ・サバの魚肉缶詰が軍用食として大量に生産されるようになりました。

ちなみに、いすみで現在知名度の高い漁港の町、大原ですが、大原は江戸の終わりころから集落となりました。江戸時代には人家も少なく、原野と田園が広がり、農・漁業で生活をしてきた寒村であったといえます。中世近世は「イオチゴウ」といい、イオ(イホ)は、魚(ウオ)や蘆(アシ)から来ていると言われていいます。明治5年には、ナカイオチゴウー中魚落郷、22年には中魚落村、32年には大原町となりました。

昭和中期まで、船寄せ岸壁のない港では、イワシを満載した船が港に入ると、男勝りの海女たちが冷たい海に首まで入り、船上から渡される鯛かごを陸上へとリレーしていました。掛け声は「やっさやっさ」で、この籠は通称「やっさ籠」と呼ばれました。戦後に籠は板製の6kg箱に変わったといえます。水揚げ後も荷車、リヤカー、天秤棒での担ぎ(かるこ)と、すべて人力で運搬されていました。揚繰漁は早朝一斉に出港し、夕刻から翌朝には引き上げ、帰港します。4~7月は、繁茂に手船が往復し、海女たちはその都度焚火で体を温めてイワシの水揚げを行ったといえます。岩場の港では、船の揚げ下ろしもすべて人力で行われました。引き上げに使ったろくろを「かぐらさん」(神楽棧)と呼びました。九十九里海岸の船引き上げは木柵をコロのようにして使い、「おっぺし」風景と呼ばれています。



岩瀬禎之氏撮影 海女の群像・ギャラリーAMAより
参考: 千葉県の歴史通史編4, 5, 6(近世1, 2, 近現代)、
岬町史、大原町史

餅（もち）のいろいろ・・ペッタン、ペッタン

日本では、古来から稲作信仰があり、注連縄（しめなわ）や鏡餅を飾ります。餅は正月などのハレの日の行事には欠かせない縁起物の食材ともなっています。

センターでは2アールの田んぼで毎年もち米を作り、暮れに餅つきを行っています。今年も大勢の参加者があり掛け声も勇ましく餅つきを行いました。今回は、夷隅地域の餅についてのお話をいくつかご紹介します。

夷隅の地域では、上棟祝いには紅白の丸餅を投げます。始まりは小さな紅白餅や、硬貨、お菓子をまきます。最後に1升（1.8kg）の丸餅をまきます。その1升餅を拾えた人が、次に家を建てられるという、まるでウエディングブーケのようなジンクスがあります。

餅が大きくかわる祝い事には、こどもが誕生して初めて歩きはじめたときに、1升の紅白の丸もちを背負わせて歩かせるというもの



もあります。餅を風呂敷で包み、こどもに背負わせ、「ガンバレ、ガンバレ」と囃し立てお祝いするのです。歩き始めた子

どもに、合わせて2升の餅を背負わすわけですから、やっと一歩、二歩、歩けるぐらいか、そのままバタン！と、倒れてしまうことも多いそうです。1升と一生をかけ、一生食べ物に困らないように、一生丸く健康に暮らしていけるように、といった願いが込められています。祝いの1升餅も昔は家でつき、表に名前とメッセージを書きました。今ではお店で買うこともできます。



日本では西と東で形に違いがみられ、西は丸、東は四角といわれているようです。保存するためその形は地方によって異なるようで、ついた後の餅を板状にした「押し餅」、またそれを切り分けた「切り餅」があります。ついた餅を丸めた「丸餅」のところもあります。

丸餅の代表的ものが鏡餅で、お供えとして大小の丸餅を二段に重ねます。私の家では12月30日に神棚、床の間、仏壇、竈（かまど）の神、恵比寿様や七福神、稲荷神社、井戸神様など家内外の神々にお供えします。

年末の餅つきで、12月29日につくと「苦」の9がつくことから「苦餅」と呼び、その日を避ける風習がある一方、29を「ふく」と読み、その音韻から「福餅」と呼ばれている所もあります。どの日に餅をつくかというのは、心の持ち方次第のようですね。



夷隅地方の餅の食べ方としては、「あられ」があります。このあられは、1月15

日（小正月頃）また新たに餅をつき作られます。この時につく餅の量は、正月用の餅よりずっと多くつきました。ついた餅はサイコロ状に切り、乾燥させます。餅がよく乾燥したら専用の焼き網で煎り、醤油、塩、砂糖などで味をつけました。中には餅をつくときに一緒に味噌や青のりを入れて作るものもあり、香ばしさと風味が大変美味しい物でした。

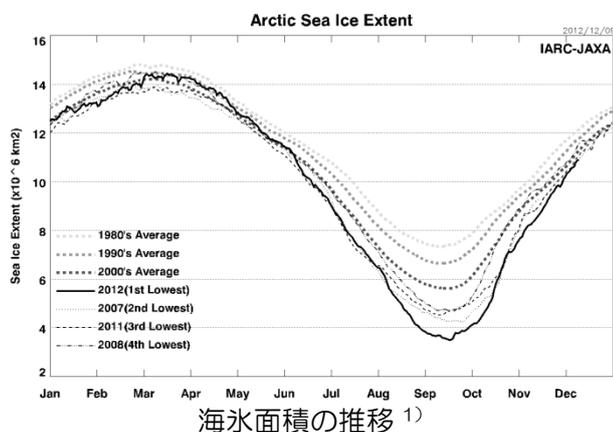
私が小学生だった昭和30年代ごろは、腰に小袋（こぶくろ）と呼んだ、布製のきんちゃく袋を下げ、その中におやつにあられを入れて遊びに出かけていました。この小正月に作ったあられは、夏前ごろまで食べられる量を作っていました。

お正月に食べるお雑煮の特徴は醤油味で、具は餅、カブまたは大根、ホウレンソウ、シイタケ、里芋などです。具は餅と里芋だけという家もあり、集落、家ごとに多少かわります。ただ、最大の特徴は、ハバノリやアオノリを入れることです。地域によって違いはありますが、海沿いの集落ではハバノリを、内陸ではアオノリを使うことが多いようです。お雑煮に使うアオノリは、お好み焼きなどにかける粉末状の物とは違い、一枚一枚すいて作られた板のりです（ハバノリも板のりに加工される）。お正月が近くなるとスーパーにもハバノリ、アオノリが並びます。

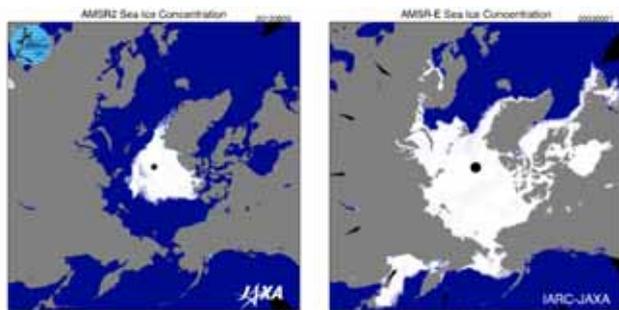
地球環境問題のいろいろ⑬～気候変動に利点はあるのか～

昨年(2012年)の12月に北極航路という言葉がマスコミをにぎわしたことがあります。北極航路とは文字どおり北極海を通る船のルートで、一般的にロシア沿岸を通るのが北東航路、アラスカ・カナダ沿岸を通るのが北西ルートと呼ばれています。ヨーロッパを起点に考えていることが、名前からも想像できますね。

では、なぜ急にニュースになったのでしょうか。話はずいぶん前から出ていたのですが、実際に日本への輸送ルートとして初めて使われたからでしょう。気候変動(地球温暖化)によって北極海の氷の面積が縮小し、航行できる期間が増えてきたからです(現実的には安全上から北極圏での航行にはいろいろな規制があるようです)。



図は北極海の氷の面積変化を示しています。縦軸が面積、横軸が1月～12月で、1980年代、90年代、2000年代の平均と、この形でのデータ取得で歴代4位まで海氷面積が縮小した年の時系列グラフが示されています。2012年は実線で表示されており、衛星観測上は今までで一番縮小していたのです。

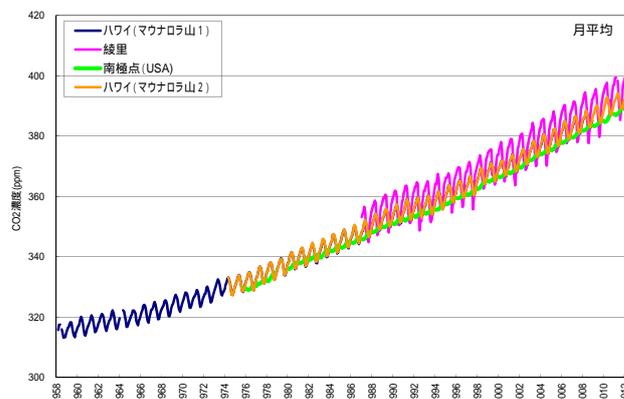


海氷面積は冬季に最大となり夏季に縮小します。観測上の最大域は2003年3月21日で1484万km²、最少域は2012年9月16日で349km²

でした。この様子を図で見れば、変化の大きさに驚きます。左の図は昨年(2012年)の9月16日、氷のない領域がロシア沿岸に広く広がっていることがわかります。この領域を使って船を走らせ、ヨーロッパとアジアの輸送距離=時間=エネルギー消費量を減らそう、と考えたことは十分に理解できることですね。

気候変動によって北極海周辺の気温上昇が顕著なことはシミュレーション結果でも示されています(たとえば <http://www.team-6.jp/cc-sim/>) が、計算機の中ではなく現実の世界で確認できるようになったと言うことでしょうか。

気候変動で話題となる地球の二酸化炭素濃度は、現在では400ppmを超える月が出現するようになりました。



二酸化炭素濃度の推移^{2) 3)}

気候変動の原因が人為起源の二酸化炭素にあるかないか、という議論は別の機会に譲ることとして、現象としての地球温暖化のもたらす負の影響が強調されていることは事実です。しかし、北極航路のように、結果として省エネ+効率化(時短)になっていることもあるのです。このような温暖化のプラスの側面を見てみると、³⁾⁴⁾⁵⁾

- ✓ 温度が上昇すれば海水からの蒸発量が増えることにより、世界全体の降雨量は増える。ただし、均一に増えるわけではない。
- ✓ 二酸化炭素の増加による植物成長の促進
その結果、
- ✓ サハラの大砂漠の再緑化の可能性がある。結果として、最も乾燥した地域に住む人々の暮らしが豊かになるという可能性がうまれる。
- ✓ 中緯度の一部地域における農作物生産の増加が見込まれる。

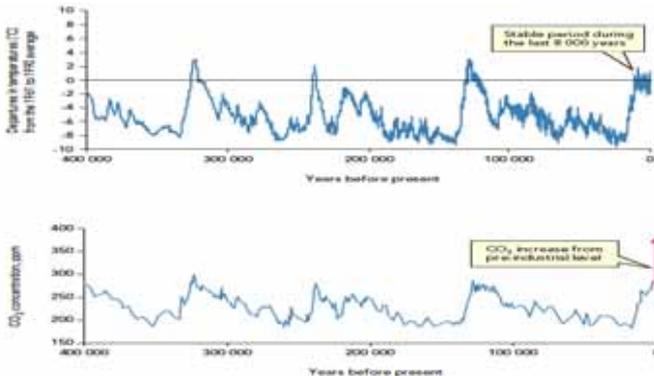
- ✓ 水が不足している地域の一部で水利用量が増やせる可能性がある。

また、

- ✓ 中～高緯度における冬季の死亡数の減少
- ✓ 冬季の気温上昇による空間暖房にかかるエネルギー需要の減少

などが言われています。

別の視点で見てください。



ポストーク基地における氷床コア分析結果⁷⁾

この図もずいぶん昔から使われています。南極のポストーク基地で掘削された氷床コアで分析された、酸素同位体から推定する温度変化と二酸化炭素濃度の変化です。詳細にみると二酸化炭素濃度の上昇が先か気温の上昇が先か、といった議論が起こります。ただ、サンプリングと化学分析に誤差はつきものなので、細かな議論は各自で比較・検討してください(たとえばEPICA;ドームCでの分析結果など)。ここで見ていただきたいのは上のグラフ、温度変化です。過去 42 万年の氷期と間氷期の様子を表したものです。0 度のライン(現在の平均気温)が随分上のほうにあり、下側(温度が低い)の期間が圧倒的に長いのです。右端が現在なので、このグラフを見る限り、いつ気温が下がってしまってもおかしくない時期を迎えているかもしれない、といった印象を与えます。

地球の歴史は過去の繰り返しではありません。ただちに次の氷河期が来る、ということは言えませんが、1970 年代まではそんなに時間を待たずに次の氷河期が来る可能性を検討していた気候学者や地質学者はたくさんいたことでしょう。しかし最近の研究では「今後 3 万年近くは、自然要因での寒冷化は起きない」⁸⁾という説もでてきます。一方、二酸化炭素濃度が産業革命程度の濃度にまで下がってしまったら、1500 年以内に次の氷河期に突入するであろうという研究⁹⁾も報告されているようです。

二酸化炭素の濃度上昇で寒冷化を抑えている

がその効果も限定的で 1000 年程度で寒冷化に向かうとか、過去 5000 年の温室効果ガスの濃度上昇は人類の農耕に起源があるといった議論(たとえばラディマン¹⁰⁾など)もあるようです。温室効果ガスが現在の地球の気温を形成しているという点は物理的に正しいのですが、濃すぎるとどうなるのかといった議論は、IPCC の第 5 次レポートが待たれるところでしょう。

ここまでは気候変動のプラスと呼べそうな側面を見てきましたが、一般的にはマイナスの側面が多そうなことも事実です。

- ✓ 脆弱な生態系へのダメージリスクの増加
- ✓ 森林火災のリスク増加
- ✓ 低緯度地域での穀物生産性の低下
- ✓ 洪水や暴風雨による損害の増加
- ✓ 沿岸域の水没リスク増加
- ✓ いくつかの感染症媒介生物の分布変化
- ✓ 熱波、洪水、干ばつによるり病率と死亡率の増加

など⁸⁾が言われてきました。たぶん、一番重要なのは水問題でしょう。雨が増えたとしてもどこに降るのか、はたして使える水がどこまで増えるかにかかるからです。

また、前に述べたプラスの面を裏返せば、そのままマイナス(冬の暖房エネルギー需要が減る→夏の冷房エネルギー需要が増える)になってしまいます。気候変動は 1 年や 2 年では気が付かない、50 年 100 年の期間での現象です。去年の夏はどうだったから、ではなかなか判断ができるものではありません。2015 年に向けた真剣な議論をしてほしいものです。

[出典など]

1. (独)宇宙航空研究開発機構 北極圏海水モニター
2. WMO 温室効果ガス世界資料センター
3. <http://cdiac.esd.ornl.gov/ftp/trends/co2/maunaloa.co2>
4. ナショナルジオグラフィック ニュース May 8, 2008
5. ナショナルジオグラフィック ニュース August 3, 2009
6. IPCC 第 3 次報告書
7. Petit, J.R et. al (1999) Climate and atmospheric history of the past 420,000 years from the Vostok ice core, Antarctica, Nature, 399, pp. 429-436
8. IPCC 第 4 次報告書
9. P. C. Tzedakis, et. al (2012) Determining the natural length of the current interglacial, Nature Geoscience (2012) doi:10.1038/ngeo1358
10. 日経サイエンス 2005 年 6 月号など

《 行事報告 》

9月30日

いも掘り・焼きいもにチャレンジ！



大人13名、小人18名、計31名の参加がありました。まずは畑に向かい、いも掘りです。いもづるを刈り取り、一斉にいも掘り開始です。今年は染物用に紫芋を栽培したので、同時に掘り上げました。

いも掘りの後は、もみがらを使った燻炭(くんたん)で焼きいもを作りました。いもが焼けるまでの間は、雑木林やデイキャンプ場のクリ拾いというオマケもありました。

今年も甘い焼きいもができ、美味しい〜と好評でした。

10月13日

草木染め体験



大人12名、小人1名、計13名の参加がありました。

今年は、玉葱の皮、セイタカアワダチソウの花穂、紫芋の皮の3種類で染液を作りました。また、柄は絞り以外にも、墨汁を使った葉っぱスタンプで作りました。

玉葱の皮は事前に集めたものですが、セイタカアワダチソウの花穂は当日皆で刈り取り、紫芋の皮はむきました。

同じ染料を使っても、色を定着させる「媒染」によって、完成の色は変化します。その違いも皆さん楽しんでもらえたようです。

11月3日

米作り3・わら細工を作ろう



大人6名の参加がありました。今年のわら細工は、カメの飾りをメインに作成しました。

今回の参加者の方は、今までわら細工を行ったことが無い方が多く、まずはワラを縄にする作業「藁緋い(わらない)」から始めました。

午後からは、復習として追加でカメを作ったり、ワラで作る円形の鍋敷きを作ったり、思い思いの作品を作り上げました。

12月15日

米作り4・もちつきをしよう



大人23名、小人15名、計38名の参加がありました。前日から雨の天気予報でしたので、今年は中庭にテントを張って行事を開催しました。

今年センターの田んぼで収穫されたもち米「月見もち」57kgをつきました。ついたお餅はお正月用の丸もち、切り餅用ののし餅と、昼食用となりました。お昼には、センターの畑で収穫した大根、ネギ、里芋が入ったお味噌汁と一緒に、からみ餅、黄な粉餅、あんこ餅を食べました。

☆行事内容やセンターの日常を、センター日誌 (<http://isumisato.exblog.jp/>) にてご覧いただけます。

竹かご教室 入門編—10月20、21、27、28日—

延べ大人 83 名の参加がありました。今年も入門編と応用編を分けて開催しました。

入門編は全 4 回の日程行われ、主に初心者から中級者の皆さんが集まりました。初日早



速竹山に向かい、竹の伐り方からどの竹がカゴ作りに向いているかという解説がありました。

竹伐りから戻ると、後はひたすらひご作りの練習です。

ひご作りが初めての方は、講師の技に「簡単そう！」と、油断してしまいがちですが、これがなかなか難しい作業です。1 日目は多くの参加者がひご作りで終わりました。2 日目も引き続きひご作り。ひごを編み始める方も現れました。3 日目になると、カゴの形が見えてきた方が増え、最終日、補習が有りつつも皆さん一つはカゴを作り上げることができました。

終了後には「去年より少しは上達した」、「来年もう一度参加して勉強しなおす」など、向上心あふれる声が聞こえました。

竹かご教室 応用編—12月1、2日—

延べ 13 名の参加がありました。少人数での開催でしたので、囲炉裏を囲みながらの作業をしました。

応用編ともなると、ひご作りの解説は無く、各々が順調にひご作りを行い、ひごの編み方につまると講師に聞くといった風景が広がりました。皆さんどのようなカゴが作りたいか、初めからイメージが出来ていたようです。

入門編で作成する基本のカゴは「六つ目」と呼ばれるものでしたが、応用編では「網代底」と呼ばれるカゴを作る方が多かったです。中には背負いかごといった大物を作る方も現れました。

行事終了後には、講師と囲炉裏を囲み、竹



かご談義に花を咲かせていました。今回の行事以降も、自分で竹かご作りを続けてい

こうと思っている方が多く、熱心に情報交換をしていたようです。

第 16 回さとの文化祭

第 16 回さとの文化祭を、11 月 17 日～25 日の期間で開催いたしました。延べ 1140 名の来場者がありました。

文化祭に出展される作品の多くは、夷隅郡市の小学校からのものです。今年は、夷隅郡市 25 校全ての小学校に作品を出展していただけという、大変嬉しい文化祭でした。



作品は絵画、工作、自由研究合わせて 476 点でした。

また、一般部門では地元で活動する、いすみ楊枝の楊枝や竹細工、岬町俳画クラブの俳画、市内の陶芸家の方々の見事な作品も 50 点以上展示されました。



文化祭期間中、校外学習に訪れた小学校もあり、自分たちの作品や他校の作品を熱心に鑑賞していました。来年もぜひ鑑賞にいらしてください。

これからの行事案内

1月 (11月1日から受付開始)

●そば打ち体験

1月19日(土)10:00~14:00 定員18名

そばを自分で打って皆で味わいましょう。
参加対象:中学生以上
参加費:1000円
持ち物:ボウル(約30cm)、割烹着、
手ぬぐい、タオル、寒くない服装



●つるでかごを作ろう

1月26日(土)10:00~16:00 定員20名 雨天27日
つるを使ってかご作りをします。山に入って自分でも取りに行きます。

参加対象:中学生以上 参加費:100円
持ち物:鎌、剪定バサミ、軍手、長靴、
山に入れる服装、雨具、弁当、飲物



3月

(1月4日より受付開始)

●トウキョウサンショウウオの卵のうを見つけよう

9日(土)10:00~12:00 定員20名 雨天10日
センター周辺のトウキョウサンショウウオの卵のうを探し観察します。
持ち物:長靴、汚れても良い寒くない服装
※卵のう、成体の採捕はできません。



●花炭を作ろう

17日(土)9:30~12:30 定員20名 雨天11日
いろいろなものを使って「花炭焼き」に挑戦しましょう。



持ち物:花炭材料(マツボックリなど)
軍手、うちわ、ふた付空缶箱

2月

(12月1日より受付開始)

●冬の星座観察

2日(土)17:30~19:00 定員20名

※雨天プログラムあり。

オリオン座など冬の星座観察をしましょう!

持ち物:寒くない服装、観察道具(あれば)



●炭焼にチャレンジ

9日(土)~10日(日) 定員10名 雨天中止

9日10:00~夜遅くまで、10日10:00~作業終了まで
ドラム缶焼きで炭を作ります。一晩かかります。

持物:軍手、うちわ、懐中電灯、弁当(9日昼、夜)、
飲物、寒くない服装

参加費:500円



●水辺の鳥の観察

16日(土)8:30~11:30 定員20名 雨天中止

水辺にはどんな鳥がいるでしょう?

観察に行きましょう。



場 所:夷隅川河口周辺(集合はセンター)

持ち物:寒くない服装、観察用具

●米作り6・わらでぞうりを作ろう

17日(日)10:00~16:00 定員20名

世界に一足しかない自分だけのわら草履を作り
ましょう。

持物:植木バサミ、座布団、弁当、飲物
寒くない服装

参加費:500円



いすみにナベツルがやってきた!?

12月9日センターに、ナベツルがいすみ市に飛来している!という情報が入りました。話を聞きますと、岬町の田んぼでナベツルの成鳥1羽が二番穂をついばんでいるとのことでした。

ナベツルは冬鳥として鹿児島県出水市や、山口県熊毛町に飛来し、その他の地へ飛来するのは稀だそうです。記録(さとのかぜ9号)によると、1995年12月末、いすみ市で4羽の飛来(うち1羽幼鳥)が確認されたことがあります。それから17年振りに、いすみ市でナベツルが観察されたことになるようです。

情報は9日に頂きましたが、その姿は11月中旬ごろから確認されていたそうです。そして、情報を頂いた9日は大変風の強い日で観察者の方が、強風にあおられる様にナベツルが空高く飛んだのを観察したのが最後、それ以降岬町で姿が観察されたとは聞きません。風に乗って別の渡来地に向かってしまったようです。またいつかいすみ市での出会いがあれば嬉しいですね。



撮影:茂原市 林氏

センターの生き物たち



ツグミ/ツグミ科

冬鳥として日本にやってきます。地上を歩きながら食物を探し、ときどき立ち止まっては翼を下げ、胸をそらせたポーズをとります。雌雄同色の体色で、外見から区別するのは難しい鳥です。

鳴き声はキュキュキュ、カッカカッと大変目立つ声です。センターでも11月ごろからヤブの中から声は聞こえるのですが、ヤブから餌を探して地面をついばむ姿が頻繁に見られるようになるのは1月ごろからです。



フユイチゴ/バラ科

明るい林や棚田のあぜ道などで見られる、冬に赤く熟すイチゴです。つる植物のように枝を伸ばします。一見、草本のようですが実は木本で、いわゆる「木苺」です。

夏から秋にかけ、白い小さな5弁花を咲かせます。11月ごろから果実が熟し、味は美味と言われています。センターでは林道沿いにたくさん生育し、自然観察途中に楽しませてくれます。

いすみ楊枝 —千葉県伝統工芸品—

センターでは、「いすみ楊枝」を県内外に広く紹介するため、毎月高木守人氏に実演をお願いしています。

日時 毎月第3日曜日(9:30~16:00)

場所 ネイチャーセンター

講師 高木守人氏

参加料 材料費など実費いただきます

内容 楊枝・花入れ・茶杓作り など

編集後記

昨年は秋が短く感じられ、夏から一気に冬へ突入してこの1月を迎えました。昨年も4月からいろいろな行事を無事に終え、多くの方にご参加いただきありがとうございます。

毎年同じような内容で開催していることから飽きられる人もおられるでしょうが、この時期に、あそこでは、あの行事を開催している、ということが定着しつつあります。自然観察も、身近な世界での「気づき」に主眼を置いて職員や講師の方々も頑張っています。今年は参加できなかったけれども来年は、とのお声も聞きます。継続は力なり、という言葉信じて今年も頑張っていますので、皆様のご来園をお待ちしております。
所長

行事への参加申し込み、お問い合わせは、電話(0470-86-5251)、ファックス(0470-86-5252)、または、直接センター事務室にお申し出下さい。定員のあるものについては、定員になり次第締め切らせていただきます。あらかじめご了承下さい。全ての行事はネイチャーセンターに一度集合してから移動します。

*eメール可(メールアドレス:senta-sato@isumi-sato.com(すべて半角小文字です))

*行事申し込み後、都合によりキャンセルする場合は必ず早めにセンターまでご連絡下さい。

利用案内

休館日：毎週月曜日(月曜日が祝日の場合はその翌日)、12月29日~翌年1月3日

開館時間：9:00~16:30、入館料：無料

※当施設のご案内や解説などを希望される団体は、2週間前までにお申し込み下さい。