

去年は新型コロナウイルスの流行の影響で見送りとなった12月恒例の芋煮会ですが、今年は今のところ落ち着いた感染状況に鑑みて2年ぶりに実施することになりました。

朝9時にはすでに到着している参加者が数名いて、準備を始めていました。かまどなどの大型の資機材からリヤカーに積み始め、100杯用の大鍋の中には持ち寄った食材を入れてこれもリヤカーに載せました。一旦里山の家の中に集まり、いつもの前月の記録の読み合わせをしてから芋煮会の会場へ向けて出発しました。



資機材の積み込み



荷物を積み終えたリヤカー



会場に向けて出発

中道を進んで行く途中でシンジュの木の根元についてエノキタケを観察しました。スーパーなどで見る白いエノキとは全く違う外見でした。今日は芋煮に入れてみようという声が上がリ、会場まで持って行きました（しかし結局鍋には入れずに終わりました）。イロハモミジの紅葉はまだまだ美しい姿で残っていました。



エノキタケ



イロハモミジの紅葉



芋煮会の会場

リヤカーに乗らさず参加者の男性が一人で運んでくれた長机には、芋煮の食材が並べられました。近年になって登場したクルミ茶づくりですが今年は小さいバーベキューコンロを用意して作りました。クルミ割り作業は子どもたちも加わって交代で専用の道具を使用し、炭火で焙ってからやかんに入れて煎じました。



食材が並べられた机



クルミ割り



クルミ茶づくり

子どもたちは薪を集めたあと、竹パン用に竹を伐り出しました。見本の竹に合わせて太すぎず細すぎない竹が選ばれて20本ほどが用意されました。同時にマシュマロを焼くための細い棒も伐り出した竹の枝を使って作られました。穴を掘ってセットされたバーベキューコンロとかまども順調に火起こしが進みました。



竹パン用の竹の伐り出し



熾火づくり



かまどの準備



ノコギリを使うのは初めてという女の子が慎重に薪を切り分けていました。熾火の出来上がったバーベキューコンロには早々とサツマイモが投入されて焼き芋が始まっていました。ここで参加者の一人がマダラアラゲサルハムシを見つけたと言って見せてくれました。傷ついたカクレミノの枝の中にもぐりこんでいたとのことでした。



薪を伐る女の子



サツマイモの投入



マダラアラゲサルハムシ

竹パンの生地を竹に巻きつける作業では一昨年までとは違って薄手のゴム手袋を使用しました。自分で巻きたいと言う子どもたちにはあらかじめアルコールで手を消毒してもらいました。竹パンは火に近づけすぎると表面だけ先に焦げてしまうので、初めての人も「遠火でじっくり」がポイントと教えてもらって上手に焼いていました。



竹にパン生地を巻きつける



竹パン焼き



焼けたパン

焼き芋は小さめのサイズだったため短い時間で完成しました。焼きたてを二つに割るとホクホクと湯気が立ちのぼりました。食べた人は「おいしい」と笑顔でした。芋煮の食材の中ではキノコの存在が際立っていました。いろいろな種類のキノコが大量に投入されて、それがとてもいい出汁となっているという感想が多く聞かれました。出来上がった芋煮の量は十分すぎるほどで、3杯4杯とお代わりする人がいてもまだなくなりませんでした。



完成した焼き芋



大量のキノコ



出来上がった芋煮

焼きマシュマロはグラハムクラッカーとチョコレートに合わせて「スモア」というおいしいデザートになりました。最後の振り返りでは、楽しかった、貴重な経験になった、との感想が大半を占めました。代表からは芋煮会で火を使うことについては消防や東山の森を管理する東山総合公園事務所に届けを出してあること、目撃した通行人の中には問題視する人もいるかもしれないが、今では希少になっている街の中での焚き火をする機会がこの先もなくならないようにしたいとの話を聞きました。帰り道では食材がなくなった分軽くなったリヤカーを引き、代わりにみんなの身体が重くなったと笑い合いました。里山の家に戻り道具類の後始末をして解散しました。



食事風景



振り返り



帰り道

平和公園での観察項目：エノキタケ、マダラアラゲサルハムシ

芋煮会での活動項目：薪集め、落ち葉集め、竹パンとマシュマロ用の竹伐り、大鍋の芋煮づくり、焼き芋づくり、パン焼き、マシュマロ焼き、スモアづくり、クルマ茶づくり