

な～に谷っ戸ん田 21 回目 落ち葉かき/椎茸のホダ木切り出し/バウムクーヘン

とき：平成 20 年 2 月 2 日（土） 9：00 から 17：20 ごろ

ところ：恩田の谷戸田 の 北側の雑木林

参加者：グリーン（吉田）、高見、松本夫妻、佐々木夫妻、百崎夫妻+まるちゃん
石田（事務局） 高田（妻）（事務局）
鈴木（園主）、森さん（横浜市）
参加者人数 会員 12 名+子供 1 名、園主、森さん 計 15 名

* 園主からお菓子、お茶の差し入れあり、採りたてキャベツをお土産にいただきました。

田んぼの様子

今回も霜柱ができていて、まるちゃんは嬉しそうにサクサクふんでいました。

曇り空でしたが谷戸は風もなく暖かかった。身体を動かせば汗ばむほどだった。

作業と道具

北側雑木林の落ち葉かき（クズはき）

斜面の落ち葉を集め、コンテナバッグに入れて下の堆肥置き場まで運ぶ。何層にも重なった落ち葉の下のほうに、白い糸のような放線菌が発生していた。これが落ち葉を分解し、堆肥してくれる重要な菌です。テツさんによるとこのクズはきは 10 年ほどしていなかったそうです。

（熊手、レーキ、み、コンテナバッグ）

下草刈り（刈り払い機）

篠竹（アズマネザサ、柴刈りの柴）は田んぼで燃やす

椎茸のホダ木作り

木（クヌギ、コナラ）の切り倒しと玉切り、移動（チェーンソー、バカ棒）、ワイヤー

切り出しはほぼ終了、若干の運搬、切り落とし枝の整理等が残る。

バウムクーヘン作り

おき火を作っておく、午前中に材料買出し、昼過ぎから材料混ぜ合わせ、竹の節をナイフで削り焼き火であぶって油を出す、材料を竹に回しかけ、材料が垂れないように常に回しながら焦げ目をつける、これを約 20 回繰り返し出来上がり。竹のもち手部分を切り、バウムクーヘンの端の焦げたところも切り取り、竹からバウムクーヘンを抜き取る。包丁で切り分け食す！

（焼きで約 2 時間 45 分 生地つけ 17～18 回）

初めてにしては上出来、見た目は美しい芸術作品のよう。

お味は甘みが足りなかったことと、やわらかさが足りなかった。焼き時間を減らせば克服できるかも……。色々な反省点を踏まえ、近いうちに次回作をと誓う！

ひたすら竹を回し続けた森さん、ありがとうございました！

（竹、ナイフ、ドラム缶を半分に切り足をつけたテツさんの手製のカマド、発泡スチロールの箱、おたま、泡だて器、包丁、鍋）

* レシピ 約 15 人分 卵 60 個 無塩バター 800g 小麦粉 1kg 餅粉 600g 砂糖 650g

お知らせ

- ・ 次回は 2 月 16 日（土）9 時～（予定） 雨天延期
- ・ 今回に引き続き落ち葉かきと椎茸のホダ木の運搬、枝の整理等
- ・ 椎茸菌打ち込みは 3 月中旬までに行う。